902.7
К
Н64
8917-к.

Проф. Н. В. НИКОЛЬСКИЙ

КРАТКИЙ КУРС
ПО ЭТНОГРАФИИ ЧУВАШ

Выпуск 1-й

ЧУВАШСКОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
ЧЕБОКСАРЫ 1929 г.

ЕРЕНО
2010
8917-К
РЕДКАЯ КНИГА

К 902.7
Н 64

Проф. Н. В. НИКОЛЬСКИЙ

МОЛОЧНОЕ

КРАТКИЙ КУРС
ЭТНОГРАФИИ ЧУВАШ

ВЫПУСК I-ый

ИЗДАНИЕ ЧУВАШСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ИЗДАТЕЛЬСТВА
ЧЕБОКСАРЫ — 1928

ОТПЕЧАТАНО В ТИПОГРАФИИ
ШКОЛЫ Ф.З.У. ПРИ ЧУВАШГИЗЕ.
ЧЕБОКСАРЫ, КАНАШСКАЯ, 12.
ЧУВАШЛИТ № 394.
ЗАКАЗ № 994.
ТИРАЖ 5000 экз.

8917 -К

Чувашская
республиканская
БИБЛИОТЕКА
им. М. ГОРЬКОГО

ОТ АВТОРА.

Настоящий краткий курс по этнографии чуваш представляет из себя сжатое изложение лекций на чувашском лингвистическом отделении Восточного Педагогического Института в г. Казани.

Нужда в нем большая у студентов, которые совершенно не располагают ни временем, ни возможностью восстановить общую картину прочитанного курса по отрывочным данным печати. Думается, что школа II ступени тем более не может обойтись без соответствующего конспекта этнографического материала о чувашах. Это следует сказать особенно о школах, находящихся в деревнях, куда книга вообще то проникает с большим трудом ввиду скудного бюджета самой школы. Из бывшего конспекта по этнографии чуваш (Казань. 1919 г.) в настоящий курс включены очень немногие этнографические факты, почему предлагаемая работа должна считаться совершенно особым, отдельным от „конспекта“ трудом.

Н. Никольский.

§ I. ПОНЯТИЕ ОБ ЭТНОГРАФИИ.

Ее задачи и значение. Отношение к другим наукам.

Этнография—слово не русское. В буквальном переводе с греческого оно значит „народоописание". Описывать можно деревню, волость, природу, предмет. Подобно этим описаниям и наша наука занимается описанием, фотографированием действительности. Но этнография не просто фотограф народа; она обязана пояснить, почему данный предмет существует в этом виде, а не в другом, как сложилось то или иное явление, ее задача не просто описательная, но и пояснительная. Начнем с жилищ. Мало представить описание какой нибудь пермской, костромской и казанской избы; нужно сравнить все сооружения, имеющиеся в распоряжении нашего крестьянина. Сравнение рисунков, относящихся сюда, даст историю народной архитектуры, сравнение „белого дома," встречающегося у чуваш, с русским, даст мысль о заимствовании у русских, а сравнение русской избы с германской скажет о заимствовании у германцев. У чувашина есть бревенчатая постройка, набранный кое как драницами сруб, с земляным полом и огнищем, вместо печи, посредине. Откуда чуваши заимствовали эту постройку? Сравнение этой постройки с другими постройками других народов дает этнографу ответ на очень важный вопрос—о размерах самостоятельного творчества чувашина в области архитектуры и дает основание судить о способности чувашина, приспособлять окружающий материал к своим потребностям. Если наблюдатель встретит избу, баню или овин с печью против двери, он может быть уверен, что народ, у которого он встретил такую избу, раньше был в землянках с выходом к реке; изба, с печью по средине, может свидетельствовать, что раньше ее народ знал постройку без печи с огнищем посредине шалаша.

Одежда, подобно жилищу, может свидетельствовать: 1) о способности народа приспособлять к своим потребностям предметы окружающего мира; 2) о влиянии одного народа на другой.

У всех на лицо факт влияния одного народа на другой в области костюма.

В языке народа мы видим душу его. В языке скрываются исторические упоминания. „Пăшал" чувашское слово говорит о появлении у чуваш ружья со времен русской „пищали" (XVI в.).

Загадки говорят об умственных силах народа, об его способностях открывать черты сходства между явлениями, но иногда и в них можно найти намек на историю народа. Относительно серпа у мордвы существует загадка „русская старушка по всему полю кружится". Безошибочно заключаем о том, что мордва познакомилась с серпом через русских.

Культурно-историческое значение пословиц и песен ясно и без комментариев.

Сказка о мачехе и падчерице раскрывает перед нами эпоху, когда чуваши приносили в жертву богам людей. Религиозные обряды имеют значение историческое.

У мари существует обычай приносить жертвы, имея за поясом ножи, но не железные, а медные.

Очевидно, в данную пору им неизвестна была выделка орудий из железа.

Поверья о превращениях говорят о том, как отвечает народ на вопрос о происхождении вещей; раньше были только люди, потом уже из некоторых людей образовались животные, растения, реки и другие предметы окружающего мира. Изучая верования, мы изучаем таким образом историю мысли, следим за новыми космогоническими идеями, которые возникают у народов. В чувашском народном сказании о керемети слышатся отголоски идеи творения.

Таким образом, чувашские религиозные поверия важны для нас как своего рода народная философия и как материал, по которому мы знакомимся с доисторическим бытом соответствующего народа.

По скольку этнография не только описывает народ, а рассуждает о нем, она *связана* тесным образом с целым кругом *других наук* о человеке и, во первых, с общей этнографией, которая занимается изучением вообще народностей.

Этнография является вспомогательной для наук социологии, психологии, антропологии. Первая учит об основах общества, вторая есть наука о поведении (внутреннем и внешнем).

Третья выясняет значение человека в мироздании. Этнология изучает народности сравнительно для установления соответствующих законов развития человечества вообще и каждого народа в частности. Но, служа вспомогательной для других наук, этнография чуваш и сама вынуждена пользоваться услугами антропометрии, краниологии, данными народоведения и др. Первая занимается измерениями человека, вторая учит о черепе и кости, третья по своим задачам приближается к этнологии.

§ II. ЭТНОГРАФИЯ В ЧУВАШСКОЙ ШКОЛЕ.

Народовед Люшан придает этнографии чрезвычайно важное значение. „Введение в предмет преподавания этнологии является“, по его выражению, „требованием не только науки, но и морали и национального благосостояния“. Русский ученый Е. И. Титов значение этнографии определяет таким образом: „Этнография—единственная наука, сказавшая в пользу братства народов решительное и авторитетное слово“. „Ни одна из наук не представляет для самодеятельности учащихся столько материала, как этнография“. Более подробно развивает мысль о значении этнографии В. Н. Харузина. „Научить объединить в чувстве общей любви все народы.... посредством изучения их“—в этом состоит первая и важнейшая задача педагогов всех типов школ. Другой задачей В. Н. Харузина считает внесение некоторых изменений в характер школьного преподавания. Школа должна учить нас наблюдать и самому делать выводы относительно наблюдаемого, получить навык самостоятельно мыслить, идя от действительной жизни, принимая в соображение действительные явления, а не теоретические построения.

„Учить наблюдать—школа имеет много различных способов и средств... Наблюдать, вдумываться в явления жизни, вглядываться в неодушевленные предметы, созданные рукой человека и носящие на себе отражение творческой работы мысли, научают... занятия этнографией. Не говоря о том, что в описании быта разных народов, особенно стоящих на низкой ступени развития, учащиеся знакомятся с фактами из истории первобытной культуры, прослеживают эволюцию явлений, знакомятся с начатками общественности, с примитивными формами религиозной мысли,—этнография, как предмет преподавания, имеет еще и значительную моральную ценность: она учит ценить каждый народ и его самобытность, видеть в нем членов в общечеловеческой семье, признавать, что каждый народ, как бы ничтожным и слабым он ни казался, внес и вносит свое в общую культурную работу человечества. Она открывает новые перспективы на искусство, принимающее такие разнообразные формы у отдельных народов, обогащает музыку, словарь, круг идей".

Этнография своего народа учит разумному отношению к культуре его, учит понимать его внешний и внутренний мир. Без этого понимания нельзя работать культурному человеку: у него из под ног уйдет почва для общения со своим народом.

Изучая этнографические факты, мы тем самым облегчаем себе политическую, административную и просветительную работу среди данного народа.

Каждый шаг и прием в работе, осмысленный этнографически, даст возможность ближе подходить к массам и вернее разрешать вопросы. Вот та основная мысль, которая была у ГУС'а, признавшего за этнографией каждого данного народа право самостоятельной науки. Если учащиеся школы II ступени и педтехникумов проходят этнографию своего народа, то они могут и налаживать материал к практическому использованию своих знаний. Обогащаясь этнографическими сведениями учащийся научится правильно осмыслить те или иные факты, из жизни своего народа и, таким образом, учится связывать теорию с практикой, что так необходимо в нашей работе в родном краю.

Отсюда прямая задача каждого школьного педагога заинтересовать учащихся изучением быта своего народа. Педагог должен достигнуть того, чтобы учащиеся видели для себя пользу и интерес такого изучения, чтобы они с любовью подходили к народной жизни, чтобы почувствовали всю поэзию народной словесности, красоту народной музыки, богатство речи, глубокий исторический смысл обрядов, работу созидательной мысли в устройстве жилища, в орудиях и оружии, в технических приемах. Надо обратить их внимание на то, что жизнь каждого народа не состоит из застывших форм, что, наоборот, она находится в вечном движении, переработке, изменении, обусловливающих ее развитие и что, наблюдая этнографические явления, наблюдаешь живую жизнь, а это самый интересный и животрепещущий предмет человеческого наблюдения. Надо настойчиво показать, что наблюдение этнографических явлений учит наблюдать жизнь, вообще, давать правильную оценку всем явлениям окружающей нас жизни".

В. Н. Харузина настаивает на записях наблюдений учащимися. „Запись контролирует записывающего, учит его вдумываться в свое наблюдение, открывает в нем недочеты и пробелы, устраняет расплывчатость мыслей. То, что в уме часто складывается в недостаточно ясное впечатление, скоро исчезающее из памяти, должно принять в

записи твердо определенные формы. Запись, как и зарисовка, требуют ясных, неколеблющихся очертаний. Это требование воспитывает наблюдающую мысль; следовательно, даже в целях педагогических учитель должен неукоснительно требовать точности этнографических записей. Но всякая точная запись правильно произведенного над этнографическим явлением наблюдения, хотя бы она принадлежала и учащемуся в средней школе, есть научное данное. На эту возможность посильно работать для науки должен обратить внимание учащихся педагог. Он должен указать, как много могут они сделать своими слабыми еще силами, если они захотят работать: всякий из них может содействовать познанию своего народа, как бы мал и некультурен ни был еще этот народ, содействовать собранным им материалом правильности выводов относительно общечеловеческой культуры на низких ступенях развития. Но, говоря о чести такой работы, надо указывать учащимся и на обязанности, возлагаемые на них этой честью. Работник в науке должен прежде всего честно относиться к своему делу: добросовестно делать свои наблюдения, беспристрастно записывать факт, признаваться открыто в пробелах наблюдения, если недочет был замечен уже тогда, когда его уже нельзя исправить, не прибавлять ничего от себя, отвечать перед своей совестью за каждое написанное им слово. Это безусловное требование правды—одно из облагораживающих душу действий науки. Его почувствуют на себе и дети—наблюдатели". (Харузина—„О занятиях этнографией в средней школе" в журнале—„Школа и жизнь Сибири", 1917—1918, № 2, стр. 38—40).

Записи обязательны для учащихся и во время их самостоятельных этнографических экскурсий, и во время экскурсий под руководством педагога.

Необходимы также зарисовки и фотографирование, по мере возможности, предметов, наблюдаемых в той или иной среде.

Трудно говорить о фонографе для школьных экскурсий, но там, где открывается к тому материальная возможность, фонографические записи принесут незаменимую пользу при изучении народного языка, фольклорного материала, всевозможных разговоров, житейских сцен, наблюденных в семье, в обществе, на базаре, на свадьбе и т. д.

Вопрос об экскурсиях в литературе разработан более или менее полно. Тем не менее не лишне сказать об экскурсиях по этнографии. Здесь надо различить 3 момента: а) подготовка, б) на экскурсии, в) подведение итогов.

Подготовка к этнографическим наблюдениям требуется основательная, серьезная, иначе цель экскурсии не будет достигнута. Часто наблюдатель отмечает одни черты предмета и упускает совершенно произвольно другие. Прежде, чем начать наблюдение, надо продумать вопрос: что наблюдать в явлении? Всякое явление определяется характерными для него чертами. Поэтому, приступая к наблюдению, необходимо определить, в чем состоят характерные черты явлений данной категории и потом уже направить свое внимание на систематическое наблюдение этих черт. Что характерно для всякого предмета материальной культуры? 1) форма, 2) материал, 3) техника (способы) его изготовления, 4) окраска—естественная или искусственная и 5) украшение (орнаменты, привески и проч.), если они имеются.

Для явлений сложных характерны отдельные их части и соотношение этих частей между собою. Поэтому в наблюдении над каждым сложным явлением удобнее мысленно расчленить его на части и каждую часть

наблюдать отдельно в отношении вышеперечисленных признаков. Напр., дом—явление сложное, расчленить на стены, крышу, фронтон, окна, двери; одежду на: белье, нижнее платье, верхнее, обувь, головной убор, перчатки (если они добавляют костюм) и т. д.

Помимо названных признаков, для предметов материальной культуры будет обязательно определить: назначение предмета и способ его употребления.

Явление духовной культуры изучаются аналогичными способами. Здесь характерна последовательность отдельных моментов. Это относится в полной мере к обрядам, понимая их в широком смысле слова: не следует забывать, что пляски, многие игры и увеселения имели раньше обрядовой характер. Характерным для обрядов является время, место совершения обряда, лица, его совершающие, предметы, фигурирующие при совершении обряда. Записывать приходится не только то, что относится к действию, но и слова, сопровождающие его: песни, заговоры, мотивы, заклинания и т. д. Чтобы учащиеся конкретно могли видеть, как записываются этнографические факты, полезно им прочитать одно-два таких печатных описания и разобрать.

Правильно поставленные наблюдения могут быть полезны в этнографическом отношении, если они правильно изложены на бумаге. Здесь должен быть точный язык, ясное, немногословное описание того, что наблюдалось. Безусловно недопустимы такие, напр., выражения: „что-то", „как-бы", „в некотором роде".

Записанное должно сопровождаться и указаниями того, какая методика собирания материалов была в данном случае применена.

Во время этнографической работы по собиранию материала необходимо вести самый подробный дневник: занося все наблюдения, все впечатления, без подразделения их на главные и на мелочи, так как в жизни нет главного, нет мелочей, есть общее, есть частности, подробности.

После каждой экскурсии должна идти обработка собранных заметок и пр.: разборка, приведение в порядок, систематизация. В результате у каждого экскурсанта получается описание или отчет, который иллюстрируется рисунками, чертежами, планами, коллекциями и, может быть, фотографическими и фонографическими снимками.

Отчет подвергается обсуждению товарищей, дополнениями. Таким путем устраняются неизбежные пробелы в работе, субъективная оценка наблюденных явлений и т. д.

И работы при участии педагога, и работы самостоятельные должны вестись по определенному календарному плану. Было бы странно видеть у учеников тему: чувашское „сурăх-ури" в мае месяце или тему: чувашское „уй ъ̆ӳкĕ" в январе месяце. У чуваш свой календарь—сельско-хозяйственный в основе, около которого концентрируются все явления его домашней и отчасти даже общественной жизни. Отсюда необходимость для педагога и школьника твердо усвоить себе чувашский народный календарь и согласовать с ним свою этнографическую работу.

Как отчасти определилось из сказанного, материалом для этнографии должно быть все, что является содержанием материальной и духовной культуры данного народа.

Можно принять общеизвестную классификацию этнографического материала и вести наблюдения над народной жизнью по такой программе:

I. МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА.

II. СОЦИАЛЬНЫЙ СТРОЙ.

Брак и семья. Общественные союзы. Формы организации и элементы власти. Общение союзов. Первобытное право.

III. ДУХОВНАЯ КУЛЬТУРА.

Язык. Религия. Нравственность. Письмо.

Эта программа давняя и часто повторяемая; хороша она в руках опытного руководителя и дурна у неопытного педагога. Хорошо осведомленный в вопросах этнографии руководитель сумеет показать, что культура народных масс—нечто очень сложное, значительное, говорить о ней он будет в пределах той же программы, которой придерживаются европейцы, говоря о себе, о „культурных слоях“ европейских народов.

Необходимо поставить вопрос о зачатках науки, т. е. об области знаний окружающего мира, как о наиболее доступной пониманию и непосредственному наблюдению; сюда надо отнести геодезические приемы, которыми пользуются крестьяне, разные ответвления народной психологии; способы распознавания и лечения болезней, агрикультуру, метеорологию. Затем, полезно остановить внимание на организации общественной жизни, на неписанных нормах, определяющих взаимные отношения между людьми (обычное право). Большой, содержательный и глубоко интересный отдел в курсе этнографии составляет народное искусство: зодчество всех видов, ваяние, живопись; музыка—инструментальная и вокальная; танцы, словесное искусство; сюда относятся: сказки, песни, предания, легенды, мифы, верования, пословицы, поговорки, шутки, прибаутки, прозвища, суеверия, предрассудки и т. п.

Было бы интересно установить по фольклорному материалу преломление через народное сознание современных форм жизни, отношение народной массы к героям октябрьской революции и особо отметить отношение массы к вождям революции В. И. Ленину, Л. Б. Троцкому, М. И. Калинину, Зиновьеву, Каменеву, а также к национальным деятелям революции: Д. С. Эльменю, А. Д. Краснову, Шевле и другим.

Для этого понадобилась бы особая запись фольклорного материала при посредстве комсомольских, пионерских и других деревенских организаций.

„Бытие определяет сознание“.

Народ живет в новых условиях уже десятилетие. Несомненно, в эволюции человеческих обществ преобладающее значение имеет экономика, по отношению к которой остальные стороны жизни служат „надстройками“. Но это не значит, что они должны быть где-то на заднем плане. Неправильное соотношение между экономическим базисом и идеологическими надстройками не должно иметь места в школе потому, что способно вызвать у учащихся однобокое представление о ходе исторического процесса, непонимание взаимодействия различных сторон общественной жизни, что вредно отразится в будущем и на их практической деятельности. Это обстоятельство будет мешать школе выполнять одну из важных ее задач: дать учащимся не только практические навыки и подготовлять из них активных граждан—борцов в трудовом обществе, но и способствовать выработке у них цельного и стройного мировоззрения.

Марксизм считает основным определяющим моментом экономику, а производным—остальные стороны человеческой жизни и деятельности—с точки зрения генезиса явлений. С точки зрения К. Либкнехта, экономическая основа и идеологические надстройки между собой связаны органически, почему и изучение их должно быть параллельное. „Чтобы произвести социальный результат, все человеческие действия нуждаются во внешнем проявлении (манифестации); недостаточно, чтобы мысль, чувство, представление, знание, фантазия, воля таились лишь внутри человека, и чтобы он сам сознавал эти внутренние побуждения и состояния. Внешние проявления бывают опять-таки различны в зависимости от характера соответствующих душевных состояний; (иногда посредством слова, а в более сложных случаях—при помощи словесных формул, образов, письменного или печатного изображения, или в „художественно-символических формах"—в музыке, религиозных актах, наконец, в орудиях техники). Здесь перед нами внешнее выражение посредством материализации (овеществления) единственно возможная форма проявления и предпосылка, основное условие особенно для социального существования соответствующего идеологического акта. В данном случае материализация и является формой социального (объективного) выражения. Таким образом, и здесь, для этого первого акта, объективного выражения идеологии—моментом рещающего значения, основной предпосылкой служат „хозяйственные отношения", служит вещественное, организаторское, психическое наследие".

„Нужно", пишет Бухарин, „каждую форму, общества рассматривать в ее возникновении и в ее необходимом исчезновении, т. е. в ее связи с другими формами"[1]).

§ III. ЭТНОГРАФИЧЕСКАЯ НАУКА О ЧУВАШАХ ВСТАРЬ И ТЕПЕРЬ, В СВЯЗИ С ОБЩИМИ ДОСТИЖЕНИЯМИ ПО ЭТНОГРАФИИ.

В нашем Союзе начало к детальному изучению народов уже положено. Такие издания, как „Деревня Пальцево" экономич. и социально бытовой очерк Дементьева (Ленинград. 1925 16 д., л., 16 стр.), „Современная деревня". Опыт краеведческого обследования одной деревни, Феноменова (Ленинград. 1925 г. 8 д. л. ч. I. Производительные силы деревни; ч. II. Старый и новый быт) являются построениями, вполне отвечающими современным требованиям от этнографии русского народа. Относительно чувашской деревни аналогичные обследования делались еще в дореволюционную эпоху. Перу Гр. Т. Тимофеева принадлежит громадный (в несколько сот рукописных листов) труд „Тăхăр йал" (девять деревень), где чувашские деревни, бывшие в сфере продолжительных наблюдений и изучения, описаны автором с достаточной полнотой и живостью. Но эта работа до сих пор остается ненапечатанной. Таким образом, у молодох чувашских этнографов нет под рукой такого образчика—руководителя работой, каким располагает русский этнограф деревни.

Не может похвалиться чувашин-этнограф обилием действительного этнографического материала в существующих печатных изданиях: статьях, книжках и даже исследованиях этнографического характера.

Правда, количественно эта литература велика. Если мы откроем библиографический указатель русской этнографической литературы (1700—1910) г. Д. К. Зеленина (СПБ. 1913) или Указатель книг, бро-

[1]) Бухарин. Теория исторического материализма. М. 1923.

шур, журнальных и газетных статей... (с 1756 г. по 1906 г.) Иванова (Казань. 1907), то увидим здесь свыше 500 разных работ, посвященных чувашам. Просматривая „Известия Общ. Арх. Истор. Этн. при Каз. Ун." с1906 г. по настоящее время, а также другие журналы краеведческого типа за то же время, мы найдем там еще сотню слишком статей и заметок о чувашах. Не довольствуясь русскими источниками, станем просматривать работы на немецком, французском, английском, итальянском, венгер. финском языках; в результате у нас к прежним названиям прибавится еще 50—70 названий.

Таким образом, в распоряжении этнографа-чувашина имеется около 700 названий. Цифра внушительная, пленяющая, однако, только до первого знакомства с этими названиями. Большая часть работ на русском языке и, особенно иностранных, является пересказом ранее вышедших работ. До выхода в свет материалов для этнографии России. Казанск. губ. XIV-я, ч. П (Каз. 1870) Риттиха русские и иностранные авторы о чувашах перепевали работу Сбоева—Исследования об инородцах Казан. губ. (К. 1856), а при усердии еще—„Записки о чувашах и черемисах" г. Фукс (К. 1840) и Миллера „Описание живущих в Казанской губернии языческих народов, как-то: черемис, чуваш и вотяков, с показаниями их жительства, политического учреждения, телесных и душевных дарований, какое платье носят, отчего и чем питаются, о их торгах и промыслах, каким языком говорят, о художествах и науках, о естественном и вымышленном их языческом законе, также о всех употребительных у них обрядах, нравах и обычаях; с приложением многочисленных слов на семи разных языках и т. д. (СПБ. 1791. 16 д. л. 101 стр.).

Работы после 1870 г. строились, главным образом, на „материалах" Риттиха. В этом отношении Вамбери, кажется, побил рекорд, сравнительно, с другими авторами. Для своего труда „*Das Türkenvolk*" (*Th.* Ш. Лейпциг. 1885) Вамбери черпает материалы о чувашах у Риттиха, иногда целыми страницами.

Из многих аналогий с предыдущим среди русских этнографических работ укажу на статью проф. Е. А. Малова „О чувашах" (Прав. Соб. 1882 г.), предствляющую пересказ „Материалов к объяснению старой чувашской веры" В. К. Магнитского (Казань. 1881 г.).

Исключая из общего количества этнографических работ о чувашах работы названного типа, будем иметь очень ограниченное количество. Из работ 18 века для пользования останутся только труды Миллера, Лепехина, из работ 19 в. труды г-жи Фукс (1840 г.), Протопопова (1843 г.), Сбоева (1856 г.), Михайлова (1853 г.), Магнитского (1881 г.), Охотникова (1888 г.), Ашмарина (1892—1900 г.), Тимофеева (1900 г.), Мошкова (1893 г.), Смоленского (1895 г.), Рекеева (1896—1898 г.), Юркина (1897—1898 г.), в XX в. появились этнографические труды Прокопьева (1903 г.), Никольского (с 1904 г.), Юрки (1907 г.), Комиссарова (с 1911 г.), Пазухина (с 1907—1912 г.), Павлова (с 1921—1927 г.), Максимова (с 1918—1927 г.), Д. П. Петрова (1923—1927 г.), и несколько других.

Общее достоинство этих трудов: каждое из них стремится дать новое науке; у каждого автора заметно стремление—внести новые этнографические факты в этнографию чуваш на основании личного наблюдения и изучения чуваш. К недостаткам следует отнести то, что некоторые из этих авторов не указывают, где они производили свое

наблюдение и обследование. Относительно Миллера мы лишены всякой возможности установить те чувашские районы, к которым относится его описание.

Протопопов и Сбоев точно не указывают района их работы, но у нас есть архивные материалы, на основании которых мы устанавливаем этот район, именно: Чебоксарский уезд (с. Кошки и соседние селения).

Из всех отделов этнографии чуваш наиболее посчастливилось отделу о песенном и музыкальном творчестве чуваш. Исключая Лепехина, Протопопова и Смоленского, у остальных из названных выше авторов, мы встречаем либо песенный, либо песенный и музыкальный материалы. Во всяком случае, песенное и музыкальное творчество чуваш изучено достаточно полно и научно[1]). Остается только пожелать, чтобы работы Ф. П. Павлова и С. М. Максимова и др. скорее увидели свет.

Благодаря трудам К. П. Прокопьева, мы имеем почти исчерпывающее описание чувашского брака похорон и поминок.

Описанию чувашских верований уделяли внимание почти все вышеназванные авторы. Но выгодно отличаются между остальными очерками „материалы к объяснению старой чувашской веры" В. К. Магнитского (К. 1881), „Из чувашских преданий и верований А. В. Рекеева (К. 1896—1897), и Мессарош'а „Памятники старой чувашской веры" (*A Csuvas ösvallás emlèkei*). (Будапешт, 1909 г.), его же—„Чувашские песни" (с 1912 г.).

Мало уделено внимания чувашскими этнографами обычному нраву чуваш, начаткам знаний.

Совсем слабо освещена материальная культура: техника, инструменты и утварь, украшения и костюм, постройки, хозяйство: формы хозяйства, культурные растения и домашние животные, промышленность и торговля, общество: социальные расслоения, начала государственного строя, нравы и обычаи.

По вопросам хозяйства и общества в настоящее время единственными печатными работами являются труды Д. П. Петрова (Йуман 1) Ахтономлă Ђăваш Оплăçĕ. Чеб. 1923. 2) Ђăваш календарĕ. Чеб. 1923. 3) Чувашия. Москва. 1926. Нужно пожелать, чтобы талантливый автор, каким является Петров Д. П., свои конспективные работы расширил и издал в виде специальных монографий.

Помимо печатного материала—у чувашских этнографов имеются рукописные собрания. О собрании Н. В. Никольского неоднократно печаталось в заграничных изданиях (*Asia Major, 1925* г. *vol. II; Fask. 2, p. 339—344; Zeitschrift des Verein s für volkskunde; 24, 1914, p. 312; Philologus* (*73, 1913, p. 159; Lares, 3, 1914, p. 237*).

О собраниях М. П. Петрова, А. П. Милли, Т. П. Парамонова, С. М. Максимова, М. И. Ильина, Г. Т. Тимофеева, Н. И. Ашмарина, Г. И. Комиссарова, Т. М. Матвеева, И. Н. Юркина, П. В. Васильева и других, достаточно сказано в книге Ф. П. Павлова—Чуваши и их песенное и музыкальное творчество. (Чеб. 1927)[2]).

Не нужно, однако, думать, что если бы нашелся меценат, и все рукописные материалы в ряде лет увидели свет, то этнография чуваш приблизилась бы к своему идеалу.

[1]) См. книгу Ф. П. Павлова—Чуваши и их песенное и музыкальное творчество. Музыкально-этнографические очерки Изд. Об-ва изуч. Чувашск. края. Чебоксары, 1927.

[2]) Отзыв об этой книге см. „Печать и Революция", 1927 г., кн. 6, стр. 243—244.

Благодаря напечатанным материалам рукописных сборников, значительно выгодала бы духовная культура (язык, искусство и т. п.), но на долю общества, хозяйства, материальной культуры пришлось бы очень немного.

Отсюда прямой вывод: в эту сторону этнографического изучения и исследования должны быть брошены научные силы и в этой области необходимо произвести энергичную работу. Каждому работнику здесь, понятно, необходимо предварительное знакомство с методом работы, что дается специальной кафедрой ВУЗ'а, а для облегчения работы на месте такому этнографу полезно иметь под рукой соответственные программы.

Современна, компактна, всесторонняя программа А. И. Никифорова —Этнография в школе (Ленинград. 1926. 16 д. л. 136 стр.). После вводных замечаний об этнографии в школе, автор дает методические указания для собирания явлений материальной этнографии, явлений духовной этнографии, для собирания произведений фольклора, материалов по языку. Далее идут самые программы по рубрикам: география деревни, история деревни, антропологические сведения, жилища, одежда, пища и питье, быт и занятия современной деревни (естественно-исторические условия, хозяйство, экономические условия хозяйства, земледелие, луговодство, лесоводство, огородничество, садоводство, пчеловодство, животноводство, охота, рыболовство, кустарные промыслы, отхожие промыслы, торговля); обычаи и обряды семейные, обычное право; верования, суеверия, знания; здесь затронуты: космография и география, минералогия, ботаника, зоология, человек, медицина, ветеринария, физика, механика, математика, метеорология, народный календарь, история и археология; язык, письмо; народное искусство: архитектура, пластика, живопись, музыка, пение, танцы, театр; народная словесность: песни, сказки, легенды, анекдоты, заговоры, пословицы, загадки, народная драма, рассказы, сказки, легенды, песни, плачи и т. п., о событиях революции и об ее деятелях; народный досуг; детский фольклор.

К этой программе прибавлять что-либо еще не приходится; нет также надобности брать с собой в деревню другие программы. Но весьма полезно ознакомиться с конкретной разработкой вопроса по каждому из отделов программы.

Для этой цели полезно прочитать имеющиеся в русской этнографии работы: по народному календарю—Макаренко—Сибирский народный календарь в этнографическом отношении (Затем записки рус. геогр. общ. по отделению этнографии, т. 36, 1913), по народной технологии—Макаренко—О красильном искусстве у русских Енисейской губернии (Живая старина, 1895, в III—IV), по обычному праву—Пахман—Сборник народных юридических обычаев (Записки рус. геогр. общ. по отд. этнографии, т. 93. Приложена обстоятельная программа в 90 стр.), по ямщине—Макаренко—Сибирский народный календарь, о пище и питье—(Этн. обозр. 1899, № 1—2), по постройкам—(Жив. старина, 1916 г. № 1—2), по чувашскому костюму—Комиссарова—Чуваши Казанского заволжья (К. 1911, стр. 21—37, I—VI), по доисторическим верованиям—Трощанский —Опыт систематической программы для собирания сведений о дохристианских верованиях якутов. (К. 1897),—по устной народной словесности—Борис и Юрий Соколовы—Поэзия деревни (Москва, 1926), по воспитанию детей—Покровский—Физическое воспитание детей у разных народов (Известия Общ. Любит. Ест. Антр. Этнографии, т. 49, в. 3, 1886).

§ IV. ЕСТЕСТВЕННО-ИСТОРИЧЕСКИЙ ОЧЕРК ЧУВАШСКОГО КРАЯ.

В широком смысле в понятие чувашского края входят места обитания чуваш не только в районе между Сурой и Свиягой, но и все те районы и местечки, где они живут в настоящее время. Здесь нам приходится давать очерк, главным образом, междуречья Суры и Свияги, от среднего течения до их устий.

Территория, занимаемая здесь чувашами, определяется в среднем в 14 тыс. кв. верст, с средней плотностью сельского населения в 54 человека на 1 кв. версту и с годичным приростом в 1,1 проц.

Вся местность представляет изрезанную сетью речушек волнистое и холмообразное плато с наклоном на юго-запад, с несколькими водоразделами, с самой высокой точкой над уровнем моря в 106 саж. при глинах и супесчанике Пермского и Юрского возраста. Эти речушки проделали очень глубокие свои русла, предоставив сельскому хозяину массу действующих оврагов. Овражисто-холмистая поверхность с другой стороны обусловливает очень небольшой коэффициент полезного действия атмосферной влаги. Выпадающие дожди быстро скатываются по глинистой поверхности, проделывая новые овраги, вынося иногда мелкозем и плодородные почвы. Поэтому большинство речек могут быть отнесены к числу дренирующих, но не оводняющих.

Главнейшие типы почвы Чувашии таковы: чернозем, суглинок, супеси, подзолистые и песчаные.

Чернозем расположен, главным образом, между реками Большим и Малым Цивилем и отчасти отдельными пятнами по югу Цивильского, в восточной части Батыревского и случайными образованиями по Ядринкому уезду.

Суглинки занимают почти весь Ядринский уезд—в северной части и часть Цивильского уезда.

Супеси расположены в юго-западном углу Чувашской республики: на юге в Ядринском уезде и западе в Батыревском уезде.

Подзолистые почвы занимают пространство—все правопобережье—до южной административной границы Чебоксаркого уезда.

Песчаные почвы находятся в заволжской части Чебоксарского уезда и по присурью.

По поймам больших и малых рек расположена почва аллювиального характера.

Средняя годичная температура по данным Казанским выражается в 2,4, сумма тепла в безморозный период 2495,5°, жаркий месяц июль +19,8° и холодный январь—16,8°.

Средние месячные за время 1905—1915 гг. выражаются в градусах по *C*:

Январь	—16,8	Июль	+19,8
Февраль	—10,7	Август	+17,5
Март	— 4,7	Сентябрь	+10,4
Апрель	— 1,8	Октябрь	+ 4,2
Май	+13,3	Ноябрь	— 5,1
Июнь	+17,5	Декабрь	—11,0

Среднее годичное давление=754,3 мм.

Сумма всех осадков за год=430 мм. при 153,9 днях выпадения их.

Количество осадков, приходящихся на 1 день, наибольшей величины достигает в летнее время — в июне и июле, а наименьшей — в январе.

В янв. 1,2 мм., февр.—1,8 мм., март—1,5, мм., апр.—2,5 мм., май—2,8 мм., июнь—4,5 мм., июль—5,9 мм., авг.—3,7 мм., сент. -3,2 мм., окт.—2,7 мм., нояб.—1,9 мм., дек.—1,7; средняя годовая величина—3,1 мм.

Ливни, т. е. такие дни, в которые осадков выпадает за 1 день не менее 40 мм., в Чувашии редки; в иной год их не бывает совсем.

Град наблюдается в Чувашии реже, чем в других местностях. В среднем на Чувашию дней с градом приходится 1,1.

Грозы наблюдаются довольно часто и распространены неравномерно. Начинаются в мае и заканчиваются в августе. Как исключение грозы начинаются в марте и оканчиваются в октябре.

Около Мариинск.-Посада среднее количество дней с грозами около 17.

Направление дующих ветров в Чувашии по временам года можно представить следующим образом.

Зимой преобладают ветры юго-западные, западные и южных румбов вооще, при чем часть достигает большой силы, вызывая метели или бураны и сопровождаются повышением температуры.

Летом преобладают ветры юго-западные и западные, дающие обычно наибольшее количество осадков в году и умеряющие летние жары; довольно часты в это время года и юго-восточные ветры, приносящие сухость и повышение температуры; они нередко вредно отражаются на урожае хлебов.

Осенью первенствующая роль снова переходит к юго-западным и западным ветрам, которые в это время повторяются даже чаще, чем зимой.

Для определения климата чувашского края могут служить и следующие данные. Сев яровых начинается около 10 мая и растягивается в течение месяца. Чрезмерно удлиненный период сева яровых хлебов объясняется неблагоприятным сочетанием выпадения осадков.

Возка навоза начинается с 10 июня и продолжается не более 2 недель. Рожь зацветает около 10 июня, когда начинаются перемежающиеся дожди, затем в период наиболее усиленных дождей она наливается (с 22 июня по 5 или 10 июля) и созревает к периоду 20 июля—5 августа.

Сев озимых хлебов начинается с 1—10 августа и, в зависимости от выпадения осадков, заканчивается к 1 сентября.

Естественные богатства края не велики.

К числу очень видных ископаемых должен быть отнесен фосфорит, богатый содержанием фосфорной кислоты (до 30% $P_2 O_5$).

Залежи фосфорита сосредоточены в районе Ирар-Ишакских гор.

Площадь залегания фосфоритов достигает 1,5 кв. версты. Богатые выходы фосфоритов замечены недалеко от деревни Кожихово, Норусов. вол., Ядрин. уез., со средней мощностью 0,18 метра, около дер. Çавал-Поç мощностью от 1,5 до 2,5 метра, около дер. Сакай-Сырми, с мощностью 0,4 м. Присутствие фосфоритов наблюдается в Порецком районе Алатыр. у., близь Чебоксар около д. Селивановой и села Абашева. Запасы фосфоритов в Ирар-Ишакских горах исчислены в 20,000,000 пудов.

В конце XVIII в. признаки з о л о т а были замечены около села Аттикова, Чебоксарск. уезда.

Горючие сланцы встречаются в северо-восточной части Ново-Мамеевской вол., Цивильск. уезда и Тойсин. вол.; Ядрин. уез.; залегают в юрских слоях.

Нефть в виде гудронных пленок встречается в различных местах правого берега Волги, главным образом, между Чебоксарами и Козловкой.

Нефтяные месторождения в Чувашии являются продолжением нефтяной полосы, начинающейся около Самары и идущей чрез Ульяновскую губ. вплоть к Чебоксарам. От Чебоксар эта нефтяная полоса, описав зигзагообразную линию, подходит к г. Козьмодемьянску.

Трепел встречается в юго-восточной части Алатырского уезда. По цвету похож на мел и отличается своим весом, рыхлостью и мягкостью. Залегает в третичных отложениях.

Серный колчедан встречается во многих пунктах Ядринск. и Цивильск. у., в юрских породах, преимущественно в глинах. В Засурских лесах залегают темные глины с большим количеством сростков серного колчедана.

Известняки и мергеля залегают в виде прослоек в среднепермских отложениях на правом берегу р. Волги, между Козловкой и Чебоксарами, а также в Ядринск. у.

Присутствие их обнаружено также по обеим берегам Среднего, Малого и Большого Цивилей.

Торф встречается на левом берегу р. Волги в районе Липшинского, Кокшайского и Седельнич. лесничеств, в торфяных болотах под название „Долгое“, „Дрянное“ и в Голодяевской даче. Территория торфа превышает 1789,09 десятин с общей массой до 4561179 кубич. сажен. В районе Петрумисского леснич. находится около 3,000,000 кубич. саж.; около 2,000,000 куб. сажен разбросано в лесничествах Цивильск., Алатырск. и Батыревск. у. Общее количество торфа в Чувашии исчисляется в 14,000,000 куб. саж., с размещением на 10,000 десятинах.

Флора чувашского края не богата видами.

Лесов имеется 509826 дес. Леса по своему составу делятся на хвойные 36% и лиственные (твердые и мягкие) 64%. Общий процент лесистости 35,8. Лесные пространства, занимая в общем более 1/3 территории края, расположены неравномерно и сосредоточены на ее периферии.

Хвойные леса, составляя по преимуществу сплошные массивы, расположены на севере, по левому берегу Волги и в южной части края, в бассейне р. Суры.

Лиственные леса сосредоточены на юго-западной границе, составляя сплошной массив, тянущийся полосой в 15—20 верст вдоль реки Суры. Занимают эти леса южную часть Ядринского и западную часть Батыревского уезда.

На северо-восток, по водоразделу рек Малого Цивиля и Кубни от этого массива отходит полоса довольно значительных лесных пространств, чередующихся с культурными пахотными угодьями обывателей.

Лиственные леса из березы, осины, липы, клена и вяза произрастают по всей лесной площади края: в Присурье крупными массивами, а на остальной территории незначительными площадями, вкрапленными в других насаждениях. В „дубравах“ лиственные леса, преимущественно, липа, клен, ильма и вяз составляют второй ярус насаждений.

8917-К
Чувашская республиканская БИБЛИОТЕКА им. М. ГОРЬКОГО

Наиболее ценным из спутников дуба для края считается липа, имеющаяся во всех районах (в Чувашии ее 37 тыс. дес.).

Из кустарников повсеместно распространены: черная и красная смородина, малина, калина, шиповник и волчьи ягоды.

Из ягод повсюду растут: земляника, клубника, костяника и др.

Из грибов здесь встречаются: грузди, березовик, рыжик, подъосиновик и др.

Из культурных растений здесь постоянными являются: озимая рожь (занимает 49,2% всей пашни), яровая рожь (0,2%), пшеница (2,1%), ячмень (2,8%), овес (32,1%), гречиха (2,5%), просо (1,0%), чечевица (1,5%), горох (2,0%), полба (4,8%), картофель (0,8%,) лен (0,1%), конопля (0,5%); далее следуют: капуста, лук, редька, репа, брюква, бобы, хрен, морковь, свекла, мак, мята, салат, огурцы, хмель.

В садах, на ряду с анисом и мальтом встречаются: титовка, антоновка и некоторые другие сорта яблонь; вишня, крыжовник зеленый и красный, смородина красная, малина и пр.

Фауна. Сюда относятся дикие животные: заяц, волк, крот, ежи, крысы и др.; домашние животные: лошади, коровы, овцы, свиньи, собаки, кошки.

Птицы: дичь—рябчики, гуси, утки и т. п.

Певчие—жаворонки, чижи, зяблики, малиновки, дрозды, синицы, снигири и т. п.

Хищные—ястребы, филины, совы.

Домашние птицы—куры, гуси, утки.

Рыбы: стерлядь (знаменитая Сурская), карась (в прудах), щука, окунь, налим, сиг, лещ, язь, пискарь, головни.

Из гадов встречаются ящерицы, кое-где змеи (в лесах), ужи, пиявки.

Из насекомых—разные виды вредителей в полеводстве, садах и огородах.

Пчела является сожителем почти каждой деревни.

§ 5. ЧУВАШСКИЕ МЕСТОЖИТЕЛЬСТВА ПРЕЖДЕ И ТЕПЕРЬ.

Историческая наука ничего не говорит об изначальной родине чуваш. Нет определенного ответа на этот вопрос и у чувашской народной массы. Древние чуваши жили на юге, гласит чувашское предание.

Родственные чувашам Урало-алтайские народы также считают юг своей первоначальной родиной. Рай по их представлению, находится на юге, а ад на севере.

Этнологический этюд В. И. Анучина в журнале „*Anthropologie*“ (1924. Прага) устанавливает юг Урало-алтайских народов около Памира.

Географо-ботаники указывают на одно, а несколько географических названий для тех культур, которые считаются древнейшими и, как переживание, сохранились, между прочим, у чуваш.

Проф. Д. Н. Прянишников, Н. И. Вавилов установили, что полбенная культура, исчезая всюду, продолжает жить у яфетидов: у чуваш, армян, горцев, осетин, басков, по Тигру и Ефрату у курдов-бахтяр. „Полбяная культура удержалась у народов, сохранивших с глубокой древности свои обычаи и культуру“. Из них проф. Вавилов особо отмечает чуваш, как „носителей“ „древности“ [1]). Центрами происхождения

[1]) Проф. Н. И. Вавилов. Центры происхождения культурных растений (в Трудах по прикладной ботанике и селекции Т. 16. Ленинград. 1926. Стр. 36).

большого числа культурных растений: твердых пшениц в широком смысле, льна, гороха, чечевицы был средиземно-морской очаг, охватывающий все побережье Средиземного моря, включая Северную Африку (Египет, Алжир, Тунис), Палестину, Сирию, Грецию с островами, Испанию, Италию, частично западные и юго-западные районы Малой Азии. Эти места характеризуются, как основные очаги человеческой культуры. Карта *Perry Smith'a* 1925 г. [1]) перечень приведенных географических названий дополняет следующими: Афганистан, часть Туркменистана, Узбекистан, Кавказ и область древней Скифии.

„Чуваши-яфетиды на Волге" (Чебоксары. 1926) решительно заявляет академик Н. Я. Марр после ряда изысканий в области палеонтологии языка. Согласно яфетической теории, чуваши имеют своими предками шумеров, живших между 4500—1000 гг. до христианской эры в междуречьи Тигра и Евфрата. В разные эпохи до-христианской эры, под влиянием социально-экономических факторов, потомки шумеров расселились по разным странам света. Социально-экономические факторы были всегда сильнее всяких индивидуальных мотивов и склонностей. Поэтому как бы народ не усиливался удержать за собой ту или иную территорию, он оказывался бессильным сделать это. Отсюда—частые передвижения народов как в до-христианскую эру, так и в нашу эпоху.

Не может быть сомнения, что чуваши, как и другие тюрки, на протяжении своей истории неоднократно меняли свои местожительства.

Однако сказать, что такие-то и такие-то географические названия были чувашскими в такие-то и такие-то эпохи, историческая география не может, ввиду скудности исторических данных.

Несколько яснее становится трактовка вопроса о чувашских местожительствах с эпохи великого переселения народов (в V веке) [2]).

Из Азии в пределы Европы двинулась масса народа и осела в разных местах Европы. Часть гуннов осела на Кавказе, на берегу Черного моря. Отсюда они продвигались по рекам Волге и Дону на север.

Эти события нашли себе отражения в народных преданиях чуваш. Известный тюрколог Вамбери признает чуваш за тюрков, „которые, за долго до появления ислама, из своей отчизны, лежащей на юге, переселились на Волгу". По его словам, на это указывает предание чуваш: „они (чуваши) уверяют, что пришли от Черного моря, через горы и называют своими предками Чуваша" [3]).

По исследованию Н. Н. Поппе, чуваши двинулись в Камско-Волжский район с юга, „вероятно, из местностей, лежащих между нижним течением Дона и Волгой" в начале христианской эры [4]).

Не позднее VII в. нашей эры компактная масса чуваш существует уже в виде самостоятельного государства в Волжско-Камском крае, заняв, конечно, гораздо ранее VII в. район нижнего течения р. Камы, Вятки, район р. Черемшана с притоками, район Свияги и соответственные районы Волги.

---

[1]) Evolution in the light of modern knowledge. A collective work. London. 1925 p. 313.

[2]) Иностранцев К. А. Хун-ну и Гунны. (Библиографический обзор теории о происхождении народа Хун-ну китайских летописей, о происхождении европейских Гуннов и о взаимных отношениях этих двух народов). (Живая старина. СПБ 1900. Вып. III и IV).

Ашмарин Н. И. Болгары и Чуваши. Казань. 1902. (Изв. Общ. А. И. Этнограф., т. 18. в. 1, 2, 3).

[3]) Das Türkenvolk in seinen ethnologischen und ethnographischen Beziehungen Geschildert von Hermann Vámbéry. Leipzig. 1885. T. III. Wolga—Türken. S. 495, 445.

[4]) Поппе Н. Н. О родственных отношениях чувашского и тюркско-татарских языков. Чебоксары. 1925. Стр. 9.

Татаро-монгольское нашествие несколько нарушило географическую карту чувашского народа, заставив части его уйти из открытых мест в глухие-лесистые и даже болотистые. Река Цивиль с притоками, Сура, Кокшага, Ветлуга, имевшие ранее около себя чуваш в небольших количествах, в XIII—XIV вв. получают значительное количество насельников из чуваш.

В русский период своей истории часть чуваш является на Симбирскую засеку (XVII в.), в Закамье (XVII и XVIII в.). В XIX в. наиболее нуждающиеся в земле чуваши расселились по Тоболу, Иртышу, Енисею, Амуру. Как в XVIII, так и в XIX в. Приволжье среднее и отчасти нижнее является главным районом колонизации чуваш.

Попутно следует упомянуть и о том, что, начиная с Петровских времен, часть чуваш селится в Азербайджане, часть уходит южнее—в Персию; в половине XIX в. до 50 чуваш поселились в Константинополе; во 2-й половине XIX века чуваши появляются в пределах нынешней Киргизии, Узбекистана, Таджикистана и даже Бухары.

Процесс расселения частично продолжается и теперь: в Сибири то в Томской, то в Тобольской губерниях образуются новые чувашские селения.

Современные чуваши живут в пределах Чувашской республики, Татреспублики, Башреспублики, Киргизии, Калмыкии, в губерниях: Ульяновской, Самарской, Саратовской, Оренбурской, Тобольской, Томской, Пензенской, Нижегородской, Пермской, Енисейской, Вятской, Астраханской, Тамбовской и в бывших областях: Акмолинской, Тургайской, Семипалатинской, и Семиреченской.

Главная масса чуваш живет в Чувашреспублике и менее всего в Тамбовской губернии.

Чуваши городов по данным переписи 1923 г. являются в таких цифрах [1]):

Всего по союзу СССР (без Армении и Грузии) 12099 обоего пола; в том числе самодеятельных, т. е. таких, которые могут себя содержать собственным трудом, 7307; мужского пола 7385, в том числе самодеят. 5495; женщин 4704, в том числе самодеят. 1812.

Более детальные указания переписи таковы:

	Обоего пола	В том числе самодеят.	Мужск. пола	В том числе самодеят.	Женск. пола	В том числе самодеят.
I. Р. С. Ф. С. Р.	**11650**	6967	7087	5238	4563	1729
А. Европейская часть	9233	6069	6003	4522	3230	1547
1. Архангельская губерния . . .	24	19	15	14	9	5
2. Астраханская „ . . .	28	18	49	15	9	3
3. Башкирская республика . . .	622	354	352	244	270	110
4. Брянская губерния	21	18	13	12	8	6
5. Витебская „	28	20	21	18	7	2

[1]) Труды центральн. статист. Упр. СССР. Т. 20. Отдел демографии Ч. IV. Итоги всесоюзной городской переписи 1923 г. ч. IV. Москва. 1927 г. Стр. 36—37, 48—49.

	Обоего пола	В том числе самодеят.	Мужск. пола	В том числе самодеят	Женск. пола	В том числе самодеят
6. Владимирская губерния . . .	74	57	51	44	23	13
7. Вологодская „ . . .	7	4	4	4	3	—
8. Воронежская „ . . .	—	—	—	—	—	—
9. Вотская автономная область .	32	18	24	16	8	2
10. Вятская губерния	6	6	5	5	1	1
11. Гомельская „	44	38	27	25	17	13
12. Зырянская (Коми) авт. обл. . .	—	—	—	—	—	—
13. Иваново-Вознесенск. губ. . . .	112	67	61	41	51	26
14. Калужская губ.	—	—	—	—	—	—
15. Карельская АССР	1	1	1	1	—	—
16. Костромская губерния	75	58	39	35	36	23
17. Курская „	4	4	3	3	1	1
18. Ленинградская „	245	192	192	172	53	20
19. Марийская авт. обл.	149	88	97	73	52	15
20. Московская губерния . . .	993	732	657	530	336	202
21. Мурманская „ . .	4	1	3	1	1	—
22. Немц. Пов. АССР	2	2	2	2	—	—
23. Нижегородская губерния . . .	301	160	182	126	119	34
24. Новгородская „ . . .	43	32	24	18	19	14
25. Орловская „ . . .	11	10	9	9	2	1
26. Пензенская „ . . .	38	29	29	27	9	2
27. Пермская „ . . .	54	38	43	33	11	5
28. Псковская „ . . .	10	6	5	3	5	3
29. Рязанская „ . . .	—	—	—	—	—	—
30. Самарская „ . . .	403	302	287	246	116	56
31. Саратовская „ . . .	118	103	95	93	23	10
32. Свердловская „ . . .	50	28	33	25	17	3
33. Сев.-Двинская „ . . .	1	1	1	1	—	—
34. Смоленская „ . . .	22	18	17	16	5	2
35. Сталинградская „ . . .	88	84	58	56	30	28

	Обоего пола	В том числе самодеят.	Мужск. пола	В том числе самодеят.	Женск. пола	В том числе самодеят
36. Тамбовская губерния	6	6	6	6	—	—
37. Татарская АССР	1216	852	831	645	385	207
38. Тверская губерния	55	34	25	16	30	18
39. Тульская „	5	5	4	4	1	1
40. Ульяновская „	545	432	336	293	209	139
41. Челябинская „	82	36	46	29	36	7
42. Череповецк. „	—	—	—	—	—	—
43. Чувашская АССР	3605	2123	2318	1564	1287	559
44. Ярославская губ.	109	73	68	57	41	16
Б. Крымская АССР	1	1	1	1	—	—
В. Юго-Восток	123	72	76	61	47	11
1. Горская АССР	4	4	3	3	1	1
2. Грозненская	34	15	15	13	19	2
3. Дагестанская АССР	16	12	10	8	6	4
4. Донская	20	11	15	10	5	1
5. Кабардино-Балкар. авт. обл	—	—	—	—	—	—
6. Карачаево-Черкес. авт. обл.	—	—	—	—	—	—
7. Кубано-Черноморская	24	15	13	12	11	3
8. Ставропольская	2	2	2	2	—	—
9. Терская	23	13	18	13	5	—
Г. Киргизская АССР	122	76	83	62	39	14
1. Акмолинская	21	13	13	11	8	2
2. Актюбинская	8	6	5	5	3	1
3. Букеевская	—	—	—	—	—	—
4. Кустанайская	3	2	3	2	—	—
5. Оренбургская	36	26	25	22	11	4
6. Семипалатинская	51	26	36	21	15	5
7. Уральская	3	3	1	1	2	2
Д. Сибирь	1358	618	763	497	595	121
1. Алтайская	144	66	82	53	62	13
2. Енисейская	104	50	62	41	42	9

	Обоего пола	В том числе самодеят.	Мужск. пола	В том числе самодеят.	Женск. пола	В том числе самодеят
3. Иркутская	49	16	21	11	28	5
4. Ново-Сибирская	165	90	97	68	68	22
5. Омская	245	146	159	122	86	24
6. Томская	596	225	313	182	283	43
7. Тюменская	55	25	29	20	26	5
Е. Дальне-Вост. обл.	79	49	62	47	17	2
1. Амурская	7	3	4	3	3	—
2. Бурято-Монгольская АССР	14	7	10	6	4	1
3. Забайкальская	27	15	21	15	6	—
4. Приморская	31	24	27	23	4	1
Ж. Якутская АССР	3	3	3	3	—	—
З. Туркестанская АССР	731	79	96	45	635	34
1. Аму-Дарьинская обл.	4	3	3	3	1	—
2. Джетысуйская »	25	17	13	7	12	10
3. Самаркандская »	1	1	1	1	—	—
4. Сыр-Дарьинская »	672	46	62	22	610	24
5. Туркменская »	23	8	13	8	10	—
6. Ферганская »	6	4	4	4	2	—
II. Белорусская ССР	99	79	67	57	32	22
III. Украинская ССР	321	245	217	190	104	55
1. Волынская	7	6	5	5	2	1
2. Донецкая	55	36	36	30	19	6
3. Екатеринославская	10	7	8	7	2	—
4. Киевская	42	35	35	32	7	3
5. Одесская	5	5	5	5	—	—
6. Подольская	19	16	17	15	2	—
7. Полтавская	25	22	21	21	4	1
8. Харьковская	30	27	28	26	2	1
9. Черниговская	128	91	62	48	66	43
IV. Азербайджан. ССР	29	16	14	10	15	6

Сельское население описано и подсчитано с меньшей точностью, чем городское. Данные переписи 1926 г. (декабрь) о национальном составе населения СССР мы увидим в печати не ранее 1929 года. Предварительные итоги переписи 1926 г. ничего не говорят о национальном составе СССР. В виду этого приходится довольствоваться теми печатными материалами, которые вышли до настоящего времени.

По Чувашской республике за 1926 г. по уездам Алатырскому, Батыревскому, Цивильскому, Чебоксарскому и Ядринскому обоего пола было около 789000 душ.

По Татарской республике: Арский кантон—обоего пола 958, Бугульминский—12141, Буинский—38565, Елабужский—34, Лаишевский—30, Мензелинский—363, Свияжский—2959, Спасский—14716, Тетюшский—11670, Челнинский—3308, Чистопольский—57364, всего по ТССР[1])—142108.

В Башкирской республике, по данным 1920 г., включая чувашское население б. Уфимской губ., было чуваш об. п.—81875[2]).

В Ульяновской губернии в 1920 г. было: Ульяновский уезд—26845 об. п. (9,6%), Ардатовский 1, Корсунский—5901 (2,1%), Сызранский—9697 (3,2%), всего—42444 (3,4%[3]).

Данные 1920 г. по остальным районам таковы[4]):

Воронежская губ.—1, Вотская область—527, Вятская г.—178, Гомельская—1, Екатеринбургская—438, Марийская авт. обл.—273, Нижегородская г.—469, Пензенская г.—8, Пермская—120, Самарская г.—104788, Саратовская—17538, Сталинградская—7, Челябинская—133, Киргизская республика—губернии: Акмолинская—782, Актюбинская—13, Кустанайская—16, Оренбургская—184, Семипалатинская—412, Уральская—15, а всего—1422 об. п. В Сибири было—29334 об. п., а именно в губерниях: Алтайской—2309, Енисейской—3156, Иркутской—881, Ново-Николаевской 5151, Омской—2531, Томской—13273, Тюменской—2033.

Таким образом, сельского населения по данным, выше указанным, 1210664 обоего пола.

Присоединяя сюда цифру, обозначающую городских жителей чуваш (12099 об. п.), получаем: 1.223.763 об. п.

Уменьшение с 1.300 тыс. об. п. довоенной цифры до 1.223 тыс. об. п. нашего времени вполне понятно: война империалистическая и гражданская, неурожаи, голод — вот причины этой убыли чувашского населения.

---

[1]) Сборник распоряжений по РТЯ ТССР. Казань. 1925. Приложение: национальный состав по переписи 1920 г. в границах на 1 янв. 1925 г.

[2]) Труды ЦСУ. Т. VIII, В. 5. Статистический ежегодник. 1922 г. и 1923 г. В. I. Москва. 1924 г. стр. 48.

[3]) Список населенных мест Ульяновской губ. Ульяновск. 1924 г. XVI стр.

[4]) Труды Центрального Статистического Управления. Том VIII, вып. 5. Статистический ежегодник, 1922 и 1923 г.г. Вып. I. Москва. 1924 г. Стр. 48—53.

Национальный состав населения по переписи 1920,

§ 6. ФИЗИЧЕСКИЙ И ПСИХИЧЕСКИЙ ТИП ЧУВАШИНА.

Общее развитие скелета и мускулатуры у чуваш следует признать средним, при малом проценте крепкого телосложения и гораздо большем проценте слабого телосложения. Процент крепкого телосложения выше у чуваш бывшего Козьмодемьянского уезда, у чуваш

Уфимских, Бугульминских, и ниже в уездах: Ядринском, Цивильском, Батыревском, Спасском, Тетюшском.

Общая средняя для роста чуваш метрополии 1638,5 миллиметра при максимуме в 1780 и минимуме в 1480 миллиметров. Средняя роста чуваш территории Башреспублики равна 1640 мм. (при 55% низкорослых и роста ниже среднего). Измерения Талько-Грынцевича над чувашами Чебоксарского (72 чел.) и Ядринского (8 чел.) уездов дали такие цифры: рост чуваш 162,44 см. (он колеблется между 151 см. и 172 см. с разницей в 21 см.). Несколько низкие цифры Талько-Грынцевича объясняются, вероятно, исключительным подбором его материала солдаты в возрасте от 20 до 24 лет).

Общая цифра среднего роста для чуваш Феодоровым принята в 163,85 см. Разбивая свои наблюдения на группы, Феодоров получает следующую таблицу:

	Цивильск. чуваши:	Козьмодем. чуваши:
Рост от 1450 до 1500 мм.	1,6%	2,5%
„ „ 1500 — 1550 „	6,6%	2,5%
„ „ 1550 — 1600 „	16,6%	15,0%
„ „ 1600 — 1650 „	40,0%	22,5%
„ „ 1650 — 1700 „	25,0%	40,0%
„ „ 1700 — 1750 „	10,0%	10,0%
„ „ 1750 — 1800 „	—	7,5%

Как видно отсюда, высокорослые преобладают среди Козьмодемьянских чуваш.

Распределение роста у разных народностей, приведенное Феодоровым, дает очень характерный материал для урало-алтайской группы народностей, куда относятся чуваши.

Группы по схеме Топинара (Антропология)	Чуваши Цивильские	Чуваши Козьмодем.	Луговые мари	Горные мари	Вотяки	Пермяки	Татары	Эсты	Башкиры (по Руденко)
	в процентах								
Высокий > 1700	10	17,5	20	23	9	9	23,5	21	между 158-172 см
Выше среднего 1700—1650	25	40	26	36	19	14	29,5	28	80%
Ниже среднего 1650—1600	40	22,5	30	23	38	33	31,5	30	52%
Низкий < 1600 . . .	25	20	24	18	34	44	15,5	21	—

Цвет кожи у чуваш смуглый (70%); светлый цвет встречается реже (30%). Цвет волос у чуваш Цивильских, Козьмодемьянских, Белебеевских, Стерлитамакских значительно разнится: у Козьмодемьянских цвет имеет светлый оттенок (белокурые); среди Цивильских, Стерлитамакских, Бугульминских чуваш встречаются более темнорусые, а затем по снижающейся линии идут: темные, белокурые, рыжие и т. п.

Среди низовых чуваш шатенов различных тонов 43,6%, белокурых 32,5%, и затем брюнетов 23,7%.

Относительно величины волос чуваши так же, как и Казанские татары, занимают среднее место между различными народами Европы и Азии. Они не отличаются обилием растительности.

Глаза имеют коричневый оттенок (52,5%); карих глаз всех тонов встречается 66,2%. Встречаются так же, как у татар, глаза голубые с их тонами (17,5%) и зеленые (18,6%).

Сведя все данные по изучению цвета глаз у чуваш, мы будем иметь для них темных тонов всех оттенков 70% и светлых 30%. По темному цвету глаз чуваши превосходят народы восточной и центральной Европы. Только у евреев темные глаза (54,5%) встречаются в одинаковом количестве со светлыми (58%), в то время, как у других народов светлые глаза более обычны (54%—86,1%).

В смешении цветов кожи, волос и глаз находят чаще всего смешенный тип (71,2%), затем тип темный (20%), и реже всего светлый (8,7%). Если обратить внимание на то, что в смешанном типе темный элемент также господствует, можно заключить, что чуваши образовались через перекрещивание $^2/_3$ темных элементов с $^1/_3$ светлых.

Головной указатель (отношение ширины черепа к его длине) в среднем, по Феодорову, для чуваш Цивильского и Козьмодемьянского у. 80,07; по Руденко, для Уфимских чуваш—от 78,8 до 79,9 (при 49% брахицефалов и из них всего 14,5% настоящих брахицефалов).

У Талько-Грынцевича для Чебоксарских и Ядринских чуваш находим цифру 79,63 головного указателя.

Если распределить цифры по краниологической системе Брока, то мы имеем: долихоцефалов—длинноголовых (головной указатель до 75) 42%, мезотицефалов—среднеголовых (от 77,78 до 80) 22% и брахицефалов—короткоголовых (80,01 выше) 35%.

Между долихоцефалами встречаются субдолихоцефалы под-длинноголовые (от 75,01 до 77,77) 32%, и между брахицефалами—суббрахицефалы подкороткоголовые (от 80,01—83,33) 29%, откуда следует, что раньше тип мезатицефалов (среднеголовых) встречался в двух чистых типах. „Мы", говорит Талько-Грынцевич, „находим у чуваш чаще всего долихоцефалов, в то время, как брахицефалы преобладают у татар Казанских, киргизов, башкир, якутов, вотяков, зырян, мещеряков, мордвы, пермяков. Однако вогулы, черемисы, остяки и между западными финнами эстонцы и ливонцы, являются приближающимися в этом отношении к чувашам"[1].

Утверждение Талько-Грынцевича долихоцефалии в первоначальном типе чуваш интересно в том отношении, что оно позволяет делать некоторые сопоставления с данными Богданова о долихоцефалии черепов волжских булгар и, таким образом, к свидетельствам археологии

---

[1]) Bulletin internationale de L. Académie des sciences de Cracovie. Classe de sciences mathématiques et naturelles. 1909. № 9. P. 883. Ср. Феодоров, Н. П. Материалы для антропологии инородцев Казанск. губ. (Труды Общ. естеств. при Казанском Университете т. 40, в. 3, стр. 22—26).

Было бы интересно сопоставить данные Талько-Грынцевича и Феодорова Н. П. с новейшими достижениями в этой области антрополога Академии Наук Б.Н. Вишневского. Но в настоящее время это оказалось невозможным: по сообщению Б. Н. В—го, материалы его требуют в части своей проверки на местах и затем очень длительной научной разработки.

и лингвистики о болгарском происхождении чуваш присоединяются еще данные антропологии.

Общая характеристика физического типа чувашина может быть представлена в таком виде:

1. Рост выше среднего.
2. Длинное туловище, покоящееся на коротких нижних конечностях.
3. Темный цвет кожи, волос и глаз.

В соединении этих трех элементов темный тип является чаще всего.

4. Череп мезотицефалический. По головным признакам, взятым отдельно, это тип долихоцефалов, который преобладает над брахицефалами, в то время, как тип мезоцефалический менее многочислен.
5. Лоб узкий. Затылок средней ширины.
6. Лицо узкое, удлиненное.
7. Длинное лицо, соединенное с долихоцефалическим черепом, встречается у чуваш более часто, чем соединенное с мезоцефалическими или брахицефалическим.
8. Прямой нос чаще всего.

Рассматривая отдельно физические особенности чуваш, их можно поместить между казанскими и касимовскими татарами, с одной стороны, и финскими народцами: вогулами и мари, с другой.

Чуваши нарушают их сходство с татарами процентным отношением роста, цвета кожи, волос и глаз, представляя преобладающий тип смуглый с узким лбом, с посредственным затылком, с узким лицом и прямым носом. Родство чувашина с финскими народами выражается в преобладании смуглого типа и в аналогичном распределении краниологических типов.

Психический тип чувашина есть сумма фактических данных его истории, его экономики, внешних влияний; при общности многих психических особенностей, чувашский народ представляет многие местные различия. Чувашин Буинского уезда разнится от чувашина Ядринского уезда, тот и другой от Чебоксарского и Чистопольского чувашина. Современный чувашский характер есть сумма физических и социальных воздействий на него во все предыдущие века. Национальный характер чувашина выражает то особое сочетание психических сил, внешним проявлением которого служит национальная жизнь.

Самым основным элементом в национальном характере, как и в индивидуальном, является воля, т. е. общее направление склонностей.

Этнографическая литература отмечает в воле чувашина ее активность, настойчивость. В журнале „Дело“ (1880 г. № 7), в лице Якова Ивановича выведена фигура чувашина, который идет к намеченной цели упорно, игнорируя все внешние препятствия.

Настойчивость заставляет чувашина иногда нести непосильную работу. Приходилось нередко наблюдать, с каким трудом и с какими лишениями чувашин—юноша приобретал музыкальное или художественное образование.

Бережливость составляет одну из важнейших особенностей в характере чувашина. Это—не скаредность, не корыстолюбие, не скряжничество, а это простая экономия, с целью достижения независимости; нажитое упорным и долгим трудом чувашин не желает расходовать на пустяки, а употреблять разумно, проживать экономно. „Я не бросаю денег на удовольствия“, и „не раздаю своих излишков расточителям“;

„поэтому имею все, что нужно для моего хозяйства и никогда не нуждаюсь“ (слова Филиппа Артемьева, д. Актай, Чуваш.-Сорм. вол.).

Из этой же черты в характере чувашина вытекает и другая: беречь время, использовать свободное время на что-либо полезное. Характерна на этот счет чувашская пословица. Ахалъ лариҫҫен кӗрӗк аркине те пулин йӑвала (Чем так стоять, накручивай хоть полу шубы).

„Чувашин по природе“, говорит Вамбери, „сердечный, правдивый, гостеприимный“. „По статистике преступлений он, в ряду других народов, занимает последнее место“. „Естественным следствием его несамостоятельного существования в течении ряда веков является то, что чувашин значительно скрытен: даже тот, кто богат, выдает себя за бедного“. И не мудрено. Обнаруживал он свою состоятельность: на него сыпались оброки, по пословице: „богатеет татарин, покупает себе жену; богатеет русский, покупает себе лошадь; богатеет чувашин, платит свой оброк“. „Не смотря на защиту закона, чувашин оставался как бы вне закона; нес на себе гнет чиноначалия и нередко подвергался оскорблениям со стороны господствующей народности“.

„К своей жене и семье чувашин относится с любовью. Он чтит и уважает свою жену гораздо больше, чем русский и татарин; зато последняя, как бы в уплату за это, трудится по дому с прилежанием и выносливостью; и чувашин ни сколько не жалеет средств, чтобы нарядить свою жену. Эти нравы господствовали у этого народа довольно давно, так как в теологии и мифологии остальных тюрков встречаем только божества мужского пола, чуваши почитали во времена своего язычества и женские божества; женщины и во всех играх и обычаях, занимают господствующее положение“[1]).

Преобладающее настроение чувашина, поскольку можем судить по поэтическим произведениям, печальное. Он боится начальства и всякого русского. И это вполне понятно. Каждый приезд начальства, каждое посещение русского человека доставляло чувашину очень много хлопот и забот; иногда стоило целого состояния, не только отдельной семье, но и всей деревне, всему округу. „Приезжая в деревню с указом, а иногда без указу, они чинили, что хотели“;[2]) относились к чувашам свысока и нисколько не стремились расположить их к себе[3]).

Умственные способности чуваш старинные этнографы характеризуют, главным образом, с отрицательной стороны. Чуваши в описании 1799 г. Георги, являются „тупее“ „тупых черемис“; другой автор в 1868 г. пишет: „чуваши умственно развиты менее, чем татары, мордва и русские“. Черемшанский в 1859 г. заявляет: „чуваши нисколько не отличаются умственными способностями“. Таких свидетельств за время с XVI в. до 1870-х годов мы можем привести не одну сотню[4]).

Когда этнография начала более внимательно изучать чувашскую народность, то объявила чуваш очень способными к культуре и обучению. С 1870 г. школа среди чуваш росла и количественно и качественно. Наиболее способные чуваши продвигались через средние учебные заведения во всевозможные ВУЗ'ы; с Октябрьской Революцией,

[1]) Vambéry. Das Türkenvolk. Th III, 5, 451—452.
[2]) Баранов. Архив Правит. Сената, т. I, № 1035 (1708 г.).
[3]) Фирсов Н. А. Положение инородцев Северовосточной России. К. 1866 г. стр. 256—257.
[4]) Георги. Описание всех обитающих в Российском государстве народов. СПБ. 1799 г. I ч. стр. 35. Сборник историко-статистических материалов по Симбирской губ. Стр. 76. Черемшанский. Описание Оренбургской губ. в хозяйственно-статистическом, этнографическом и промышленном отношениях. Уфа. 1859 г. стр. 174.

когда всякого рода ограничения для них были уничтожены, сотни чуваш стали проходить через ВУЗ'ы к разным специальностям и в настоящее время чувашские агрономы, техники, лесоводы, педагоги, литераторы и т. п. стали считаться уже не единицами и не десятками, как пред революцией, а сотнями. Среди чуваш имеются свои ученые по разным наукам, напр., по истории, по экономике, по математике, о которых неоднократно писалось даже в заграничных ученых журналах.

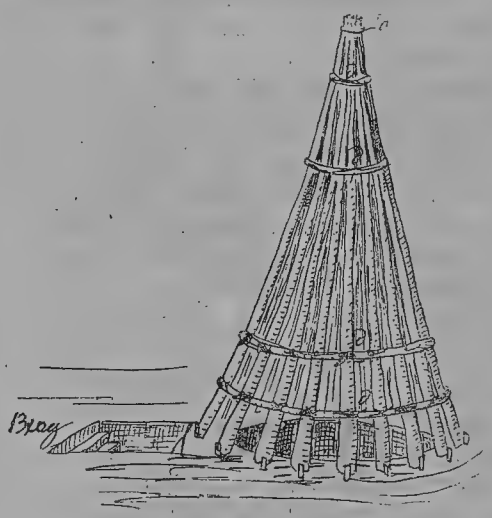
Таким образом, чувашская народность оказалась очень восприимчивой к культуре и способной вносить в общую сокровищницу науки и свои вклады.

§ 7. ЖИЛИЩА И ПОСТРОЙКИ.

Современный чувашин стремится улучшить свое жилище, создать такие жилищные условия, которые равняли бы его с культурными соседями. Тем не менее, создавая новое и лучшее, он продолжает хранить и жилые строения былых времен, приурочивая их к другим целям.

Среди чувашских построек можно найти почти все ступени в развитии его жилища.

Первобытный шалаш у чуваш служит для жилья в течение известного времени. Конный пастух живет в шалаше в течение целого лета со своей семьей. Шалаш состоит из поставленных наклонно жердей, связанных наверху все вместе. Жерди покрываются соломой. В передней части оставляется дверь. В отличие от шалаша финских народностей, напр., лопарей, огонь раскладывается не внутри, а вне шалаша. Эта постройка носит название хӳшĕ.



Шалашеобразная постройка имеется у чуваш на гумне. Для устройства овина (авăн) предварительно роется яма в сажень глубиной, формой: (e) Стенки обкладываются камнем и устраивается печь. На высоте $^1/_2$ аршина от земли, над кругом e, на кольях из досок выстилается полка четырехугольная или круглая. Затем, вокруг полки устанавливаются довольно толстые жерди конусообразно, связанные вместе в нескольких местах тонкими прутьями. Гейкель говорит об аналогичных постройках у чуваш Симбирской губ. При чем, по его словам, риги здесь складываются из жердей либо непосредственно над поверхностью земли, либо над ямой; среди этой конусообразной риги устраивается совершенно открытый очаг. Вход в ригу образуется тем, что некоторые из жердей короче остальных и не достигают земли[1]).

[1]) Die Gebäude der Čeremissen, Mordwinen, Esten und Finnen. Von Dr. Axel O. Heikel. Helsingfors 1888. 1—2. (В журнале, изд. в Гельсингфорсе, под заглавием: journal de la Société Finno-Ougrienne IV).

Землянка в истории чувашского жилища занимает не последнее место. Гейкель встречал их у чуваш, деревни которых были расположены на высоком берегу Волги и Камы. Это—бани, врытые в береговой склон, так что наружу выходили только покрытые землей крыши, снаб-

женные в иных случаях дымовыми трубами, сделанными из выдолбленных липовых стволов, и одна стена, либо деревянная, либо сделанная из плетня, в которой находится дверь. Печка в этих банях помещалась у задней стены; печное отверстие было направлено к двери, т. е. печка имела то же положение, что и в овинной яме[1]).

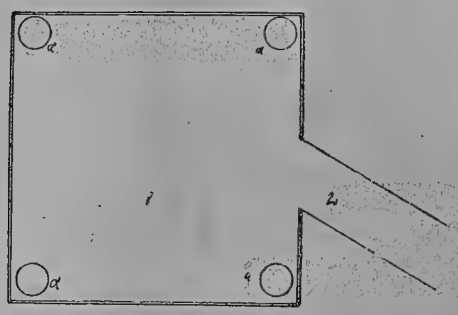
Таких бань я встречал до 10 штук, напр., в Ядринском уезде, в с. Шумшевашах, в с. Ходарах и в д. Туванах [2]).

В более простом виде землянка—это яма без опущенных срубов, где теперь хранятся бочки и всякий крестьянский скарб.

Землянки с опущенным срубом, плетнем или внутренней каменной кладкой, в Бугульминском уезде летом служили пекарнями.

Развалины таких землянок—жилищ часто встречались 30—40 лет тому назад в районе с. Ораш, Ядринского уезда, в лесных местах: „Упнер леш айкки", „Турă тăвайкки", „Кашкăр". Больше всего их находится в местности—„Упнер леш айкки" (в 2—3 верстах от с. Ораушева). Старики говорили, что в этих землянках когда-то скрывались беглецы: иные утверждали, что здесь жили их прадеды и пра-прадеды с целыми семействами. Мальчики, игравшие здесь в землянках, находили старые короба, самодельные ковши и т. п. предметы. Внутри эти землянки имели стены и потолок. Углы были укреплены столбами.

Лет 50 тому назад в с. Ораушах, жили два старика—братья Ситиван и Ситемен; у них была общая землянка баня. Сюда девушки собирались на посиденки. В этой же бане[3]) мылись, кто пользовался расположением Ситимена. Если соседи порицали баню и вообще неодобрительно отзывались о бане из сруба, Ситимен говорил: „есир çĕр мулҫана хурлатăр; ĕлĕк асаттесем çĕр мулҫара çуралнă; çĕр мулҫара ӳснĕ; халҫхи етем йалан çĕнĕрен çĕнĕ йапала кăларасшăн" —(вы порицаете земляную баню; встарину деды родились в земляной бане и росли в земляной бане; теперешний человек все хочет нового и нового). Когда один мужик неодобрительно отозвался о земляной бане, Ситимен ему заявил „çĕр мулҫана йуратмас тăн пулсан, мĕншĕн кунта килтĕн тата: хăвăн мулҫа тăвас та ху мулҫуна кĕрес"—(если не любишь землянной бани, зачем же пришел ты: поставил бы свою баню и ходил бы в нее).



1. Внутренняя площадь землянки.
а) Столбы.
2. Подземный ход в землянку.

План землянки—бани у Ситимена был такой: (См. рис.)

[1]) Heikel. Die Gebäude der Ceremissen—стр. 19.

[2]) В 1887—1888 годах, будучи учеником земской школы в с. Шумшевашах, Ядр. у., автор, вместе с хозяином квартиры, Р. А. Андреевым регулярно через 3 недели, ходил в баню, устроенную на склоне оврага.

[3]) Вамбери такой тип первобытного жилища у тюрков связывает со словом öj. Тюрки, говорит Вамбери, искони под словом „дом" понимали вовсе не „выстроенный" или „сооруженный" предмет, как арийцы, а пещерообразную впадину, расселину, ущелье, углубление в почве, куда они удалялись чтобы укрыться от невзгод зимы. Еще и поныне тюрки делают это, при условиях своего кочевого существования. (Vàmbery. Die primitive Cultur des turko-tatarischen Volkes auf Grund Sprachlicher Forschungen. Leipzig. 1879. S. 22).

В XVII в. такое жилье наблюдал Перри в Камышине. Для войска, в котором были, наряду с русскими, „татары мордовские и мурзы", устраивали „подземные жилища". Выбравши сухое и возвышенное место, роют землю довольно глубоко, закрывают отверстие жердями или бревешками, сверх коих накладывают плотно слой дерна; бока в яме укрепляют; по сторонам ее устраивают лавки и места для спанья; дым выходит в дыру, сделанную в крыше. Когда зажженные дрова прогорят и потухнут, дымовую дыру затыкают и тепло в подземелье держится долго. Такие жилища устраиваются в случаях, когда надобно прожить некоторое время. В таком подземном жилище кладут печь, где пекут хлебы и готовят кушанья, и когда печь и труба закрыты, тепло от печи нагревает подземелье, хотя топят ее только по 2 раза в день, и то немного".

„К жилью приделывается сверху передняя или сени у входа, где хранятся дрова и разные вещи. Если земля замерзла, то прежде рытья разводят на всем пространстве, какое займет землянка, огонь; вынимают оттаявшую землю; разводят огонь снова и продолжают копанье до потребной глубины[1])".

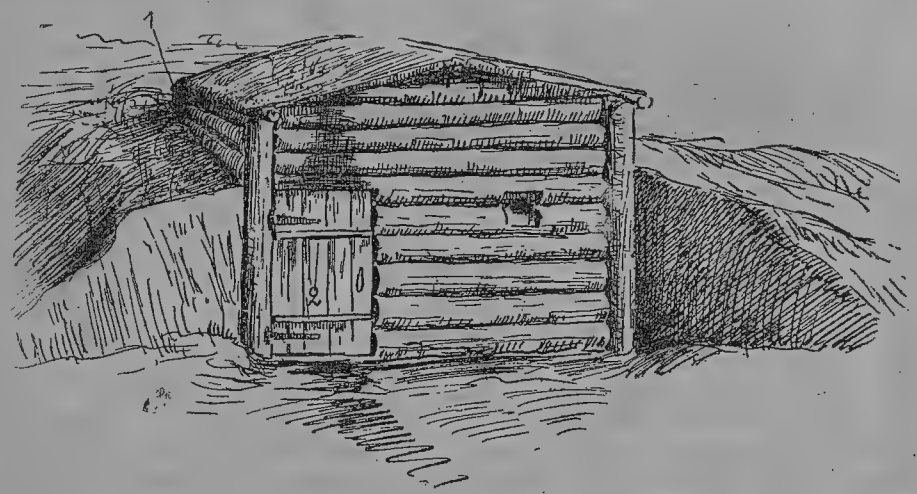


Рис. № 5.

Существуют у чуваш типы строений, которые служат переходом от землянки к надземным постройкам. Это те же землянки с опущенными срубами, только стены немного поднимаются над поверхностью земли. Теперь подобные постройки встречаются на пасеках и служат для хранения ульев. (Рис. № 5).

В кирском и норусовском лесничествах такие омшанники устраивались с очагом посредине. Если очаг обложен камнями, то перекладину для котла клали на камни. В подобном очаге огонь держится круглые сутки.

Если на пчельнике живут двое или трое, то по краям устраиваются кроватеобразные нары; они занимают почти у всех левую стену (продольную) и переднюю; на правой стороне ставится котел и дру-

[1]) Записки капитана Перри о бытности его в России с 1698 г. по 1713 г. (Русск. вестник, 1842 г., № 4, стр. 267).

гая посуда; к стене привешивается короб для ложек: „кашăк пĕрни“ и другие домашние принадлежности.

К надземным постройкам первобытного типа следует отнести и ту, которая встречается у чуваш, напр., Бугульминского уезда. (Рис. № 6).

Около ворот, ведущих в деревню с поля, ставят четырехугольный сруб с плоской крышей. Здесь помещается караульщик, который следит за тем, чтобы животные не вышли на засеянное поле. Живет он здесь только летом. Внутри постройки имеется скамейка; в углу, около двери, помещается очаг. К полю обращено окно.

Аналогичная бревенчатая постройка встречается у лесных сторожей.

Из всех надземных жилых построек чуваш наиболее распространена лачуга—лаç (от а л а ч у г— походная палатка, шалаш).

Достаточно взять несколько деревень смежных и пересчитать лачуги каждой, чтобы составить себе представление о степени живучести этой постройки. Вот, ряд деревень Ядринского уезда, Шуматов. вол., удаленных одна от другой на расстояние 1—2 верст. В дер. Юрмикейкиной

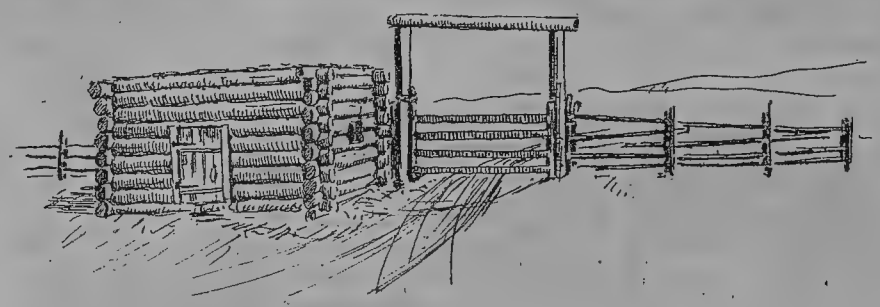


Рис. № 6.

20 лачуг при 53 домах, в д. Руковкиной 7 лач. при 28 домах, в дер. Паймурзиной 4 лач. при 32 домах; в лачуге летом варят пиво, готовят обед, стирают белье. В сухую рабочую пору ужинают.

Гейкель, со слов Палласа (XVIII в.), приводит интересное сообщение, что у Алатырских чуваш лачуга служила помещением, в котором совершались религиозные торжества и с'едались жертвоприношения; дверь такого помещения была направлена на восток [1]).

Эту лачугу некоторые исследователи, напр., проф. Смирнов, готовы считать за видоизмененный первобытный шалаш, общий всем тюркам и свидетельствующий, якобы об общем у чуваш в древности с тюрками кочевом образе жизни. Рассмотрение этой постройки дает слишком мало оснований к подобному утверждению. В лачуге надо очень многое переделать, чтобы получился шалаш.

Что такое чувашский лась?

Обычный тип лачуги такой. Это—четырехугольный сруб, с двускатной, удлиненной над входной стороной, крышей. Лачуга имеет всего одну комнату; пол земляной; внутри помещается первобытный очаг, составленный из камней; он обыкновенно открыт, по крайней мере, с одной стороны. Над очагом, на перекладине, привешивается котел. Дым выходит через скважины, в потолке. Иногда этот тип варьируется, напр., дверь устраивается с боковой стороны.

[1]) Heikel' Die Gebäude... стр. 17, 18.

У лачуги нет окон, пола, потолка, печи (вместо нее очаг). Крыша у лачуги делается со скатами, но в первобытном виде она имела плоскую[1]) или односкатную крышу. Односкатную крышу пришлось встретить всего только 1 раз в с. Абашеве, Чебоксарского у.

Первоначальный сруб, с течением времени, претерпевает несколько раз всевозможные изменения и, развиваясь постепенно, все ближе подходит к понятию об избе. В качестве переходных типов Гейкель отмечает помещение для скота, которое он видел у чуваш на границе Казанской и Симбирской губерний, в дер. Чуратчики, Цивильского у.

У задней стены этого помещения (рис. № 7) находились две печки, а между ними открытый очаг (*a*), над которым висел на крючке котел; на месте, обозначенном на плане буквой *b*, стояла длинная скамейка (тăрăх сак); на месте *c* сундук с крышкой; буквой *d* обозначен вход в нижней этаж, в котором находилась на половину врытая в землю конюшня [2]).

Среди чуваш Башреспублики имеются два вида построек, напоминающих башкирские—аласык и бурама. Аласык встречается в Белебеевском уезде и обслуживает чуваш летом. Это своего рода балаган, с очагом в центре; по стенам располагается постель и утварь, у дверей хозяйственная посуда.

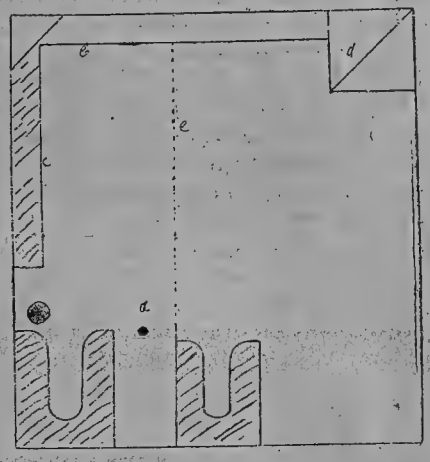


Рис. № 7.

Бурама — четырехугольные срубы. Они устраиваются из тонких бревен, кругляшей, без пазов. Пола и потолка в бураме не бывает; крыша всегда двускатная, сильно выступающая вперед; по бокам сруба лежит на продольных балках, покоящихся на поперечных бревнышках передней и задней стены сруба. Окон нет; но в бураме светло, так как между бревнами щели. Дверь приделана без косяков; всегда одностворчатая. Крыша делается из драниц. Внутри бурама имеются нары, очаг, хозяйственная посуда и всевозможная утварь, равно как и провизия.

Центром, вокруг которого развились все остальные постройки, у чуваш является пӳрт—изба.

В литовском языке *pirti—s* (из *perti*) баня; *perti* мыть кого-либо, особенно „парить банным веником", хлестать веником. Корень слова *par*. Сюда же относится финск. *pirtti* дымная, курная изба (изба без дымовой трубы); людская изба, изба для рабочих; баня; *pirttillinen* имеющий баню или курную избу [3]).

Венск. *pert*—финск. *pirtti*; марийское (черем.) *pört* изба. Очевидно, в марийском языке *pört* так же литовское, как и в финских, и не может быть чувашским, как утверждает Н. И. Ашмарин [4]). Наоборот, чуваш-

[1]) Автор встречал такую лачугу в д. Кашмашах, Акрамов. в., Козьмод. у., в 1899 г.

[2]) Heikel. Die Gebäude... 60, 61 стр.

[3]) Urjö—Koskinen E. S. Suomalais—Ranskalainen Sanakirirja. Helsingissä. 1900.

[4]) Ашмарин Н. И. Материалы для исследования чувашского языка. Казань. 1898 г. стр. X.

ское пӳрт есть литовское *pertti*, которое могло быть заимствовано через мари, которые „вселились в болгарские жилища“ около X или XI века, [1]) а в отдаленную эпоху своей истории имели соприкосновение с ближайшими племенами [2]).

Другое название для дома у чуваш—çурт, тат. *jurt*, монгол. *urto*. Чувашское çурт перешло в луговое наречие марийского языка. Этим названием чуваши как бы указывают на общую у чуваш со всеми другими тюрками юрту, бывшую у них в глубокой древности, а теперь сохранившуюся только в названии более развитой, чем тогда, формы строения вообще и жилища в частности.

Наиболее полное описание древнего пӳрт'я дает Сбоев, непосредственно наблюдавший эту постройку. Такая изба строилась дверью на восток, куда чуваши обращались с молитвами к своим божествам, „Сеней“, пишет Сбоев, „не бывает; вместо них, по правую сторону от двери, устраивается чуланчик, называемый пăлтăр. На левой стороне от двери в каждом чувашском доме непременно находится волоковое окно. Встарину чуваши прилепляли к нему во время поминок усопших и других религиозных церемоний восковые свечи. Войдя в избу чувашскую вы увидите тянущиеся по южной и западной ее части сак—широкие нары с подпольем. Нары очень длинные, почти в рост человеческий, служат и лавками и ложем для всего семейства. На северной стороне избы обыкновенно находится сбитая из глины печь (кăмака), с выдавшимся значительным углубленным очагом, на котором варится йашка (похлебка). На той же стороне делается волоковое окно для выпуска дыма. В южной стене, недалеко от киота с иконой, иногда вырубается большое окно, заставляемое рамою; вместо стекол в нем весьма часто занимает коровий пузырь“ [3]).

Видевший такую же избу у чуваш в 1838 г. Сумароков заявляет: „вместо крылец здесь приставлены чурбаны, с выдолбленными яминами. На шестке беспрестанно курится огонь“ [4]).

У всех наблюдателей 1840-х гг. от чувашской избы оставалось впечатление, невыгодное для чуваш. „Изба от копоти черна и с глянцем, будто покрыта черным лаком,“ заявляет Фукс (Записки... Каз. 96 стр.)

Избы по черному в XVI—XVIII в. занимали у чуваш господствующее положение. В 1839 г. в Ядринском уезде, у чуваш было 14.964 курных изб; из них в течение 21 года переделаны на белые 1.106, т. е. около $^1/_{14}$ части (7%).

В 1903 году автор нашел следующее отношение изб черных к белым в том же Ядринском уезде. Взят небольшой район Шуматовской волости.

Деревня Юрмикейкина (Копырӗа)	изб белых	35,	черных	15
Руковкина (Рыка-ошкăӈ)	„	10,	„	18
Васькина	„	37,	„	23
Испуханы (Йуспан)	„	74,	„	32

[1]) Корсаков Д. Меря и ростовское княжество. Казань. 1872 г. стр. 31, примеч.

[2]) А. А. Шахматов, акад... К вопросу о древнейших славяно-кельтских отношениях (перев. с немецкого под ред. Е. Ф. Будде из журнала Arch. F. Slav. Ph. 1911г. XXXIII. 1—2), стр. 2.

[3]) Сбоев В. А. Чуваши в бытовом, историческ, и религиозн, отношениях. Москва. 1865 г. стр. 12.

[4]) Сумароков Павел. Прогулка по 12 губерниям с историческ. и статистическ. замечаниями в 1838 г. СПБ. 1839 г. Стр. 218.

Александровское (Ой-Касси)	изб белых	31,	черных	11
Дворики (Тăварник)	„	26,	„	10
Изедеркина	„	46,	„	6
Ватраскина	„	16,	„	4
Сюнелькина	„	16	„	2
Паймурзина (Кӳрте-касси)	„	18,	„	14

Таким образом, от среднего 7% в 1840-х гг., в 1903 г. % белых изб повысился до 53%. В 1926 году этот % поднялся до 80%. Очевидно, изба по черному уже умирает, уступая свое место избе по белому. И этот процесс идет тем скорее, чем ближе чувашин к Волге и сосновому лесу.

Изба по белому есть в сущности та же изба по черному, с тою только разницей, что здесь для отвода дыма, во время топки печи, имеется дымовая труба. Она идет от печи через потолок и крышу наверх, возвышаясь над последней от 2 четвертей до 1 аршина.

Очень редким видом избы по белому является куб; приходилось видеть такую избу в 4 арш. длины, 4 арш. ширины и 4 арш. высоты, с типичными нарами (тăрăх сак), маленьким столом, скамейкой, самодельным стулом и обычным инвентарем.

Наиболее часто встречаются след. размеры чувашского дома: длина 8 арш., ширина 6 арш., вышина от 4 до 9 арш, с 1-м окном на улицу и 1-м окном на двор.

У закамских чуваш наблюдаются более увеличенные размеры. В дер. Уралке, Оренбургской губ., чуваши покупают избы у русских или у башкир. Поэтому тип избы у них либо башкирский, либо русский.

Состоятельные чуваши имеют по 2 и даже по 3 избы. Уралкинские чуваши стараются выдержать внутреннее расположение дома настоящего чувашина. Вдоль всей передней стены избы устраивают широкие нары; такие же нары у противоположной от печи стены, но не во всю стену; обе нары соединяются узкой лавкой, где стоит стол и один стул. Печь у большинства русская, с приспособлением для котла; помещается у правой или левой стены от двери, челом к передней стене. Над дверью устраивают полати (сентĕре).

Передняя изба содержится чище; в ней принимают гостей, устраивают пирушки, свадьбы и т. п.; в ней же занимается рукоделием дочь-невеста или молодушка.

Во 2-й избе готовится пища, держат сбрую, приготовляют солод, сушат хлеб, парят в печи пряжу и т. п.

Передняя и задняя избы стоят или отдельно или вместе, под одной крышей, с сенями между ними. В таком случае вход в обе избы бывает из сеней. Нередко два отдельных сруба заменяются, так называемой, пятистенной избой. Отделения пятистенной избы соединяются дверью. Одна из комнат пятистенной избы служит для приема гостей, для пиршества и т. п., другая—для приготовления пищи, для жилья семьи и т. п.

Встречаются у чуваш дома двухэтажные и очень редко трехэтажные.

Таким образом, чувашская бревенчатая изба встречается или в форме квадратного сруба или двух срубов, поставленных под одной крышей с сенями между ними, или, наконец, в виде пятистенной избы. Разница между ними не в способе постройки самого сруба, сколько в устройстве и отделке различных частей этого жилища. На это обстоятельство указывают и сами чуваши. „Ныне наши чуваши, которые посостоя-

тельнее, стараются украсить, получше убрать свои дома, превзойти один другого. Приедешь в деревню, которая по-богаче, прямо диву даешься. Непокрытые крашенным тесом избы попадаются изредка. Окна, карнизы украшены резьбой, рисунками. У одного красиво, у другого еще красивее. У одного франтовато, у другого еще франтоватее. Окна, что твои зеркала: одно загляденье". (Чебокс. у., Воскр. вол., д. Большие Крышки).

Во время стройки избы наблюдаются следующие обыкновения. Когда поставят фундамент, перед тем, как избу прокладывать мохом, в каждый угол кладут по пучку шерсти, чтобы изба была теплой. Положив на мох 2 ряда, готовят кашу и едят ее в избе, которую начали прокладывать мохом. Кашу едят с пожеланием: „Çак мăклакан пӳрт нихăçан та çăкăр-тăвартан ан иксӗлтӗр; йаланах ӗçме-çиме çителӗклӗ пултăр. (Пусть этот дом никогда не терпит недостатка в хлебе-соли, пусть всегда у него будет довольно еды и питья). Самый обряд носит название никӗс пăтти (каша основания).

Когда идет работа с мохом, соблюдается такой обычай. Закончив обкладывание стен мохом, завертывают бревно для матицы в шубу и в таком виде поднимают. Этим выражают пожелание, чтобы изба была теплой. При под'еме матицы, как бы ни было тяжело, ни один из рабочих не должен ни охнуть, ни крикнуть. Когда кладут на место матицу, по ней не стучат ни топором, ни каким-либо другим предметом (Нимӗн сасă-хура тумасăр ерттелпе йӗрипен çӗкле-çӗкле йарса вырăнаçтараççӗ). Если не соблюдать этих требований, то, по мнению строителей, изба будет вонючей, угарной, сырой и дымной.

Разумеется, все эти обыкновения имеют место лишь среди старого поколения; новое поколение, а тем более усвоившие идеологию революции, не допускают даже и мысли о необходимости названных обрядов.

Переходим к рассмотрению отдельных частей и деталей чув. избы.

Одной из характерных особенностей в устройстве жилища является высота расположения пола над землей. В тех случаях, когда стены выводятся прямо с земли, пол или настилается прямо над землей, на первом венце сруба, или высоко от земли на 3 и даже 5 венцов.

В большинстве случаев чувашская изба имеет фундамент; высота пола в значительной степени зависит от высоты этого фундамента. Наибольшая высота пола наблюдается в уездах Козьмодемьянском, Чебоксарском., в Белебеевск.; наименьшая высота—в Ядринском и Цивильском уездах.

Подпол чувашской избы утилизируется для домашних хозяйственных вещей, для пива, для меда, для картофеля и т. п. Среди уфимских чуваш, в районах с развитым пасечным пчеловодством, под полом иногда устраивается омшанник, зимнее помещение для колод с пчелами. Вход сюда устраивается снаружи. В с. Малом Карачкине и в соседних деревнях б. Козьмод. у. такой подпол обслуживает скот в зимнюю пору.

Над постройками некоторых типов не бывает крыш; но это явление исключительное. Наиболее простой тип крыш—на один скат. Господствующий тип крыши—двускатный. Изредка встречаются, например, в Буинском у. крыши 4-х скатные и шатровые.

Двускатная крыша всегда спускается к длиным сторонам постройки, которые она и покрывает; передняя же и задняя части под крышей,

т. е. над фронтонами, чаще всего, совершенно открыты, или закрываются досчатой перегородкой, сплошной или иногда с отверстием, в виде четырехугольника со сторонами, равными 1/4 арш. в виде ромба, шестиугольника. Чаще всего досчатая перегородка устраивается под крышей только со стороны улицы. На этой перегородке можно бывает видеть изображение льва, петуха, лошади, а иногда надпись, вроде: „Григорий Никитин поставел визба 1881 года", (с. Александровское, Ядринск. у.).

Помимо формы крыши, особый интерес имеет материал, из которого они делаются. Материал в некоторых случаях обусловливает способ устройства крыши и служит до известной степени показателем материального и культурного уровня населения в связи с местными географическими условиями.

Если бы мы вздумали об'ехать центр Чувашии, т. е. Ядр. и Цивильск. уезды, то заметили бы преобладание соломенных крыш над всеми остальными. Далее следуют крыши дранчатые, тесовые, и, наконец, железные. В дер. Б. Крышки, Воскресенск. вол., Чебоксарск. у., отношение этих типов таково: 1 изба крыта железом, 18—тесом, „тёренъе" (драница)—38, 12—соломой. Эта картина наблюдается в селениях около Волги. В центре Чувашии наблюдается несколько иное.

Рис. № 8.

В дер. Юрмикейкиной—железных крыш—2, крытых щепами—2, тесовых—15, соломенных -31. Надворные постройки почти все крыты соломой. Таким образом, здесь солома преобладает над всеми остальными материалами. (Рис. 8).

Наиболее распространенный тип окна в жилище чуваш—небольшая рама, в 3/4 арш. высоты и 2/4 арш. ширины, для 3-х стекол: верхнего в 1/4 арш. вышины и 1/2 арш. ширины и 2 стекла под ним—параллельно расположенные и одинакового размера. Причем одна половина имеет свою рамку, которая, в нужных случаях, вдвигается в другую. Даже богатые чуваши редко увеличивают размеры окон. Они могут допустить

2 окна на улицу, 2—на двор, но самые рамы будут чуть-чуть побольше бедняцких рам. (Рис. 9).

Ставни у большинства домов одностворчатые; в последнее время они начинают уступать свое место двустворчатым. Как те, так и другие ставни обычно раскрашиваются синими, зелеными и красными красками; на ставнях можно бывает наблюдать резьбу. До $^1/_2$ XIX в. у чуваш, вместо стекол, служили пузыри или пропитанные маслом тряпицы. Как очень большая редкость, встречалась слюда. Теперь везде стекла.

Рис. № 9.

В числе и расположении окон в чувашских жилищах трудно установить какую-либо закономерность. Тут многое зависит от величины жилища, от вкуса хозяина и строителей, от местных условий. Окна устраиваются как со стороны фронтона, так и со стороны двора.

В старину чувашин предпочитал на улицу совсем не выводить окон. Образчик такого дома имелся в д. Юрмикейкиной, Ядринского уезда, перестроенного по новому в 1923 г. Теперь у него всюду имеется 1—2 окна на улицу и 1—на двор.

Дверь чувашской избы низка, одностворчатая и открывается наружу. Имеется всегда более или менее высокий порог. Дверь находится в одной из стенок, выходящих во двор, фронтонной или продольной; вход с улицы встречается, как исключение, и при том только у богатых.

Лестницы, ведущие в избу, разнообразны. Наиболее простые лестницы состоят из площадки и нескольких досок, на которую набито несколько планок. Другой вид лестницы—это своего рода крыльцо, устроенное из тонких бревнышек и брусьев, сложенных в виде поленницы у входа в дом. Наверху, возле самой двери, настилается неболь-

шой помост из досок. У такого крыльца бывают перила из вбитого в землю кола и жердочки, наклонно укрепленной на вершине кола и у косяка двери. В последнее время крыльца устраиваются крытыми.

Крылечко, в большинстве построек, ведет сначала в сени, а оттуда уже входят в избу. Сени устраиваются под одной крышей с домом и к ним пристраивается особое крылечко, крытое маленькой крышей, независимо от крыши дома. Чаще всего сени приходятся между двумя срубами, между двумя избами или же избой и клетью. В таких случаях двумя стенами сеней служат стены изб, а 3-я и 4-ая стороны бревенчатые или же досчатые.

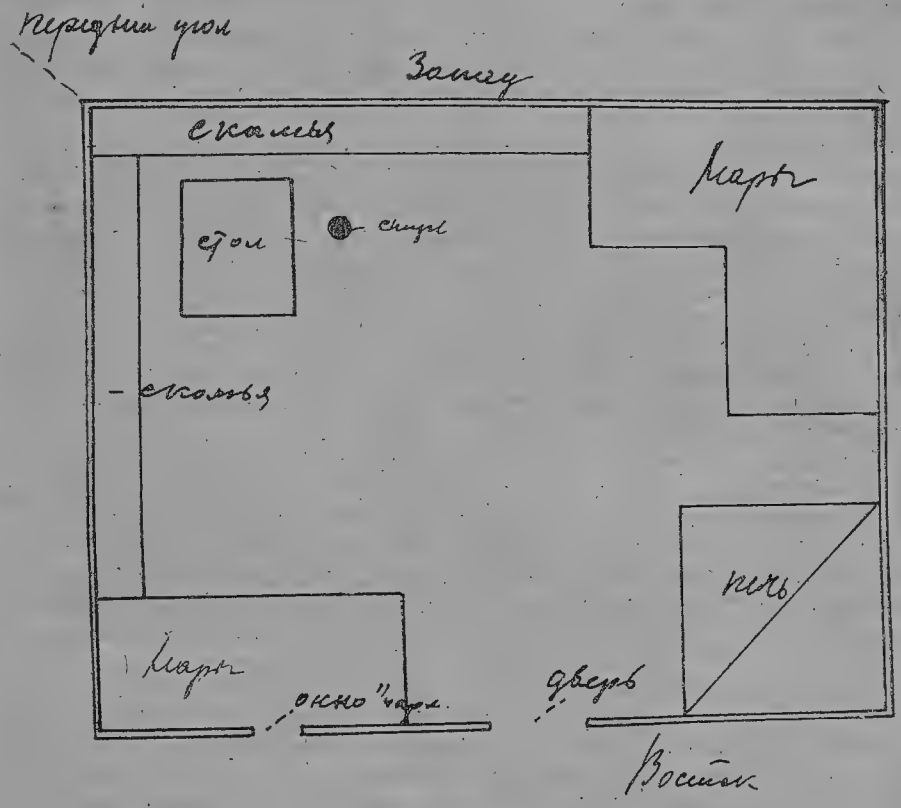


Рис. № 10.

В закрытых сенях значительная их часть отделяется обычно перегородкой и служит чуланом для хранения всевозможной хозяйственной посуды, провизии и пр. В сенях имеются постоянные досчатые нары для спанья летом.

Необходимая принадлежность во внутреннем устройстве чувашской избы—деревянные нары. Это—досчатый помост во всю стену, на высоте 50—60 сантиметров от пола, шириной около полутора метра. При устройстве нар на известном расстоянии от передней стены, между боковыми стенами, врубается квадратное в разрезе бревно, а другое укрепляется параллельно ему у продольной стены; на них настилаются поперечные доски, которые иногда прибиваются. (Рис. 10). Некоторые устраивают бревенчатую или досчатую перегородку, на которой настилают

доски. В последнем случае под нарами хранятся различные домашние вещи. Лет 50 тому назад в чувашском доме можно было найти нары: у дверей кулник, впереди урлă сак, по бокам тăрăх сак. В настоящее время продольные нары (урлă саксем) почти не устраиваются. Так, в дер. Б. Крышки, Воскресенск. вол., Чебоксарск. у., они имеются всего в 5 домах; аналогичные явления наблюдаются и в других деревнях.

На нарах спят; на них хранят постельные принадлежности; нары служат для сиденья членов семьи и для гостей.

При входе наверху, на расстоянии 50 сант. от потолка, висит над полом досчатый настил—полати, где сушат хмель, хранят вещи, спят некоторые члены семьи.

Над окнами, по обеим стенам, приделаны полки для различных вещей. Тут же прибиты маленькие крючки, больше деревянные, которые служат вешалкой, а также для привязывания одного конца мочала во время витья.

В одном из углов избы у входной двери, направо или налево устраивается печь (кăмака). (Рис. 10). В избах по черному, передний выступ печи больше, чем шесток русской печи. Справа, около печи делается особое приспособление для вешания котла с пищей, уже сваренной. До сих пор термин апат антарас—подать обед, остается во всех случаях, будет-ли пища вариться в чугуне или горшке, или же, постарому—в котле. Апат антарса парас—термин обычный для хозяйки, когда она хочет угостить едой;—для хозяина, когда он просит подать ему обед или накормить гостя.

В избах по белому печи устраиваются по русски; они слегка видоизменены и почти всегда с очагом.

К внутренним украшениям чувашской избы относится угольник с полками в переднем углу. Внизу угольника делается выдвижной ящик. На полки ставятся иконы; в ящик кладут книжки, бумаги, если в семье есть грамотные; в некоторых избах здесь можно видеть хлеб.

Поверх угольника спускается полотенце, у низовых чуваш (анатри)—вышитое. По сторонам от угольника идут картины, фотографии. Если в семье имеется молодежь, то картины светского характера (из „Крестьянской газеты“, „Сунтала“ и т. п.); в довоенное время картины религиозного и исторического характера занимали почетное место.

Материалом для топки служат дрова. В прежнее время топили дубовыми дровами. Такое предпочтение дубу оказывалось по следующим основаниям. Дубовые угли сохраняются дольше, между тем чувашину уголь нужен был часто для того, чтобы зажечь лучину или лампу, закурить трубку. От дубовых дров не отстают искры и маленькие угольки, как это бывает при еловых и сосновых дровах. Дубовая лучина горит ровнее, без искр. Дуб предпочитается всем другим видам дров при сушке овинов: ровное горение, без искр, гарантировало овин от пожара.

Для топки употребляли: пни кустарника, орешника, осинника. Пни шли в топку, когда нужно было получить золу, хорошо очищающую пряжу, при вываривании ее для дальнейшего употребления.

Самыми хорошими дровами считаются березовые, самыми плохими—осиновые.

Состоятельные чуваши любят делать запасы дров. Самый распространенный способ хранения их в поленницах. Наблюдают затем, чтобы поленницы выглядывали аккуратными, красивыми. Сверху поленницы кладутся длинные, расколотые плахи. Чаще всего и поленницы

складываются под крышей какой-либо постройки, как на дворе, так и на гумне.

Как отопление, чуваши употребляют также ржаную солому. Причина та, что дрова дороги, возить из лесу далеко (30—40 верст). Такими местами в Ядринском уезде являются волости: Чебаевская, Убеевская, Мало-Яушевская, Асакасинская, Чувашско-Сорминская, Шуматовская, Тораевская.

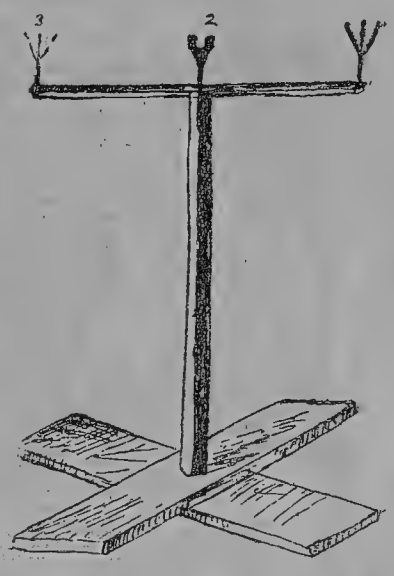


Рис. № 11.

В овинной топке ржаная солома употребляется издревле. У закамских чуваш и особенно оренбургских, для отопления жилищ заготовляют в большом количестве кизяк. В Белебеевском у. чуваши готовят кизяк из земляной грязи, смешанной с навозом. Такую смесь мнут лошадьми и, перемешав ее, как следует, сгребают в кучи и, затем, наложив руками в ящики, без крышки и дна относят на сухое место для просушки на солнце. Освобожденная от влаги и высохшая масса получает вид большого темносерого кирпича, который и складывается как скирда.

В печах кизяк горит очень долго. Такого жару, как дрова, не дает, но золы оставляет много. Вонь, кизячный дым—обычные спутники кизячной топки.

Чтобы сохранить огонь в очаге, в старину поступали таким образом. На угли очага клали золу, сверху камень, на него дрова для следующей топки. Когда нужно было достать огонь, брали уголь из очага, раздували его, приставляли лучину и огонь готов.

С печью связаны многочисленные переживания родового быта.

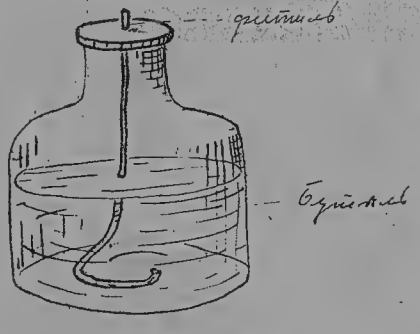


Рис. № 12.

Когда заканчивается кладка печи, устраивают хĕрт-сорт пăтти—обряд с кашей в честь домового духа. Очаг считается местом обитания хĕрт-сорта. В свадебном обряде новобрачные становятся перед печкой. Молодушка делает печке низкий поклон. Хозяйка дома, по возвращении из гостей, в первую очередь наделяет гостинцами (небольшими частичками) печь (собственно живущего здесь хĕрт-сорта).

До 1860-х гг. избы освещались, главным образом, лучиной. Термин хăйă çутти, хăйă çут (свет лучины, зажги лучину) перенесен на все другие виды освещения и сохраняется до настоящего времени.

Лучину изготовляли из дуба или из березы. Такие лучины вставлялись одним концом в особые подставки—хăй-ӳикки.

Были в употреблении и висячие трехрогатки. (Рис. 11—12).

Одновременно употреблялись особые приборы для освещения салом-

Бралась низкая широкая бутыль. В нее вставляли круглую, тонкую, внутри полую жестянку. В жестянку продевалась бумажная нитка, как ламповый фитиль.

Из сала готовили особые свечи. Обычно сало растапливали; давали ему немного отстояться; потом наливали в формочки, сделанные из олова или из стебля растения, внутри полого. Формы с салом немного

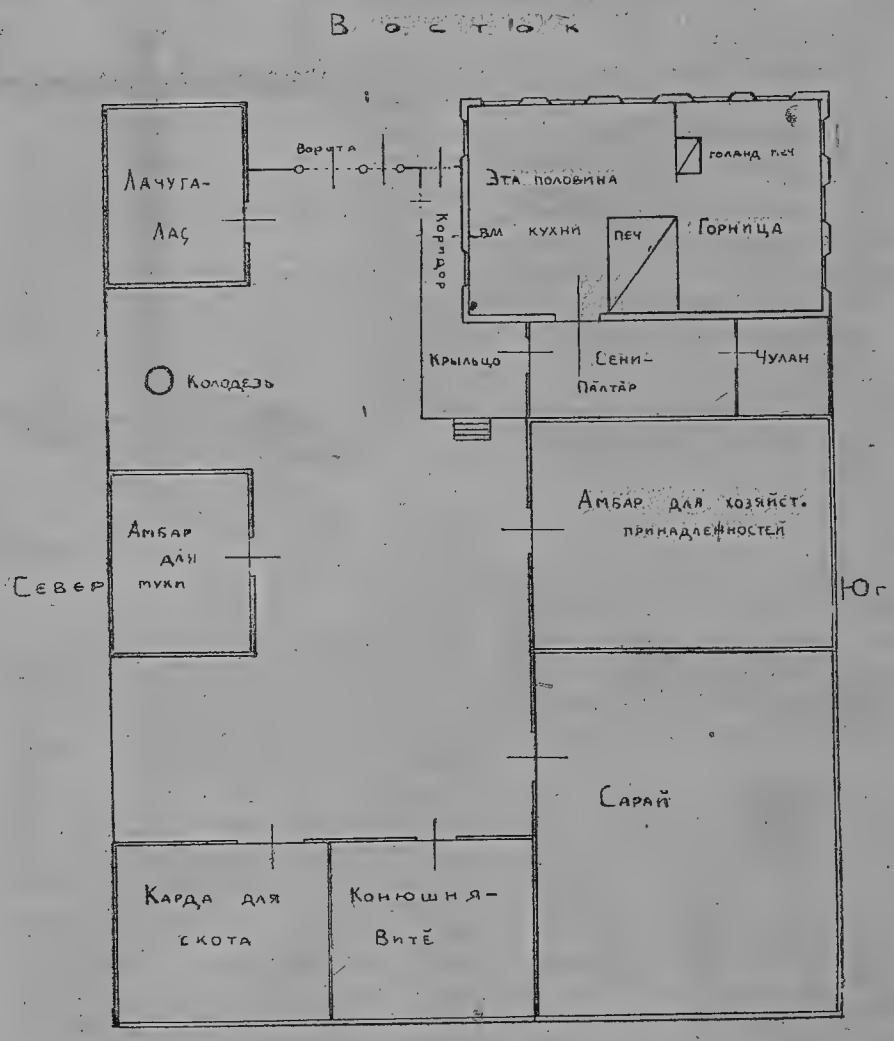


Рис. № 13.

выдерживали, а потом сало вытаскивали из формы, взяв за нитку, продетую сквозь форму. Изготовленные таким образом свечи шли не для комнатного освещения, а вставлялись во внутрь фонарей; с этим фонарем выходили в ночное время к скотине, встречали и провожали приезжих и т. п.

Лампа в чувашском доме не получила того положения, какое она занимает у русских или у татар. Бедный дом имеет 1—2 линейную лампу; фитиль едва виден; стекла нет; огонек маленький и тусклый.

При таком огоньке работают: прядут, плетут лапти, вышивают, шьют. 5—7 линейная лампа со стеклом имеется и работает у средняков и состоятельных. „Чудо“, „молния“ и другие городские прелести в чувашском доме не имеются.

Древнейшие виды освещения настолько сроднились с чувашским бытом, что и до настоящего времени продолжают жить в народном

Вис. № 14.

сознании. Если лучина сгорела с треском, то это, по убеждению чувашина, говорит о буране. Если искра отлетела на шесток, то это предвещает тепло. На лучинах ворожат, когда нужно узнать судьбу уходящего на военную службу. Берут 2 лучины; на конце одной делают

Рис. № 15.

расщеп; сюда вставляют другую лучину, зажигают и наблюдают, в какую сторону отлетела зажженная лучина. Если отлетает к печке или в передний угол, то призываемый должен освободиться, а если к порогу, то уйдет на службу.

Свеча, сделанная из человеческого жира, по мнению некоторых чуваш, помогает ворам. По словам чувашина, д. Емелькиной, Бугуль-

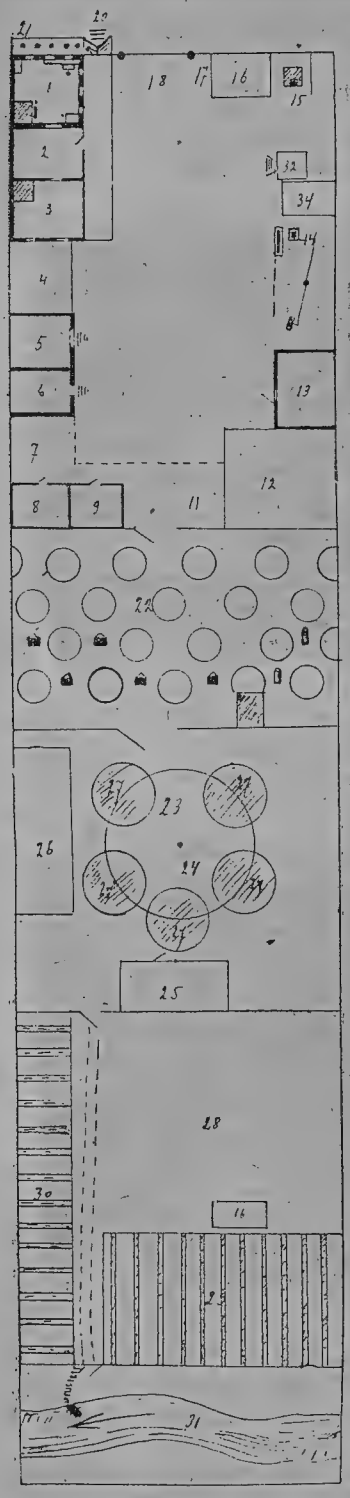


Рис. № 16.

минского у., Егора Ефремова, воры во время кражи употребляют свечи из жира человека, для чего, будто бы, вырывают покойников, и вырезывают из них жир. При в'езде в деревню воры зажигают первую свечу и ставят на столб ворот околицы; вторую—на столб ворот дома того хозяина, у которого хотят красть; третью свечу ставят на порог двери сеней или избы. Свеча, будто бы, действует на живое существо усыпляющим образом; под действием свечи все живое спит мертвым сном.

От 1-й свечи засыпают люди и собаки деревни, от 2-й и 3-й люди и собаки дома, в котором должна произойти кража.

Дальнейшее расположение чувашских построек можно видеть из прилагаемого плана. (Рис 13). Это типовый двор средняка б. Буинского уезда. Изба (пӳрт) делится на 2 части—одна чистая, для гостеприимства и пр., а другая для кухни и жилья семьи. Передняя сторона (пӳрт çамки) устроена из теса. Спереди избы забор (хӳме). Во двор и дом ведут особые калитки (кĕçĕн хапха).

С фронтонной стороны 5 окон. У всех 10 окон—створчатые ставни (ҫӳреҫе хуппи). Сени (пăлтăр) устроены из распиленных наполовину осиновых бревен. Наполовину перегорожены досчатой перегородкой; чулан отделяется от сеней досчатой перегородкой. (Рис. 14—15).

Сарай, хлевы и конюшни устроены из половинчатых или мелких цельных бревен из местного леса. Все покрыты соломой.

За двором к западу—огород (пахҫа), а далее гумно (авăн карти—анкарти).

Расположение чувашских построек разнообразится в зависимости от количества леса, от количества земли. Данные относительно Цивильского уезда (с. Арабоси) говорят нам следующее. Приводим план двора зажиточного и бедного.

План усадьбы зажиточного чувашина Цивильск. у. (с. Арабось).

1. Шурă пӳрт—изба по белому.
2. Çĕлнĕх, пăлтăр, ҫăлан—сени, чулан.
3. Хыçалти пӳрт, кухне—задняя изба, кухня.
4. Лупасай.
5. Кĕлет—клеть.
6. Çăнăх лаççи—лачуга для муки.
7. Лупасай, вутă-хăвайтă усрамалли—помещения для хранения дров.

8. Лаша вити—конюшня для лошади.
9. Ĕне вити—конюшня для коровы.
10. Хыçалти хапха—задние ворота.
11. Лупасай—урапа çуна хумалли—помещение для хранения телег, саней.
12. Карта, аслăк—скотник, сеновал.
13. Тырă кĕлеҫĕ—клеть для хлеба.
14. Тараса, пусă—колодезь с „журавлем".
15. Нӳхреп лаççи—напогребница.
16. Сăра лаççи—пивоварня.
17. Калинке, кĕçĕн хапха—калитка, малые ворота.
18. Пысăк хапха—большие ворота.
19. Крыльтса умĕ—перед крыльца.
20. Урамри крыльтса—уличное крыльцо.
21. Ҫӳреҫе умĕнҫи пахҫа—палисадник.
22. Йывăç пахҫи—сад.
23. Итем варри—ток.
24. Итем йупи—столб на току.
25. Арпалăх—мякинница.
26. Улăм хумалли—помещение для соломы.
27. Тырă капанĕсем—скирды хлеба.
28. Паранкă пахҫи—огород для картофеля.
29—30. Тĕрлĕ çимĕç—разные овощи.
31. Çырма, шыв—речка.
32. Землянка, подвал для хранения кадушек, бочек.
33. Омшанник.
34. Тăм кĕлет—клеть из глины.

Материал строений и размеры:

№№ постр.	НАЗНАЧЕНИЕ	Материалы			Размеры		
		фунд.	стены	крыша	длина	шир.	высота
1	Для гостей торжеств. . . .	камен.	дерев.	желез.	4 саж.	4 саж.	1 с. 1 ар.
2	Чуланчики, летн. кровати .	„	„	„	4 „	3 „	1 с. 1 ар.
3	Для обыденной жизни . .	„	„	„	3 „	3 „	1 с. 1 ар.
4	Для тарантаса и сбруи . .		„	тес.	5 „	3 „	2 саж.
5	Кладовая, бельевая		„	„	3 „	3 „	1 с. 2 ар.
6	Непортящаяся провизия .	дерев.	„	„	3 „	3 „	1 с. 2 ар.
7	Для дров, хворосту		„	„	5 „	4 „	2 саж.
8	Конюшня		„	солома	3 „	2 „	1½ саж.
9	Коровник, хлев		„		2 „	2 „	1 саж.
10	Ворота, ведущие в сад . .		„	„	—	1½ „	1 с. 1 ар.
11	Навес для разного хлама .		„	солома	4 саж.	3 „	2 саж.
12	Загон для овец		плетн.	„	4 „	4 „	1 „
13	Хлебный амбар	дерев.	дерев.	тес.	3 „	2 „	1½ „
14	Колодец с „журавлем" . .		„		—	—	
15	Напогребница и погреб . .	дерев.	полубр.	тес.	2 саж.	2 саж.	1½ „
16	Пивоварня (в садах) . . .		дерев.	„	3½ „	3 „	2 „
17	Калитка			дерев.	—	1½ ар.	1 „
18	Ворота			тес.	—	1с. 2 ар.	1 с. 1 ар.
19	Крыльцо, корридор	дерев.			—	—	—
20	Крыльцо с улицы				—	—	—
21	Палисадник				4 саж.	2 саж.	—
22	Яблоновый сад				12 „	8 „	—
23	Гумно, ток				12 „	12 „	—

№№ постр.	НАЗНАЧЕНИЕ	Материалы			Размеры		
		фунд.	стены	крыша	длина	шир.	высота
24	Мякинник		из плах	солома	6 саж.	4 саж.	2 саж.
25	Омет соломы				—	—	—
26	Скирды хлеба				—	—	—
27	Место для картофеля				15 саж.	12 саж.	—
28 29	Овощи				12 „	5 „	—
30	Речка		—		—	—	—
31	Землянка для хранения кадок и т.п.		камен.		2 „	1½ с.	1 саж.
32	Омшанник для рам. ульев		дер.	землян.	2 „	2 „	1 „
33	Несгораемая кладовая из саманных кирпичей	камен.	саман. кирпич.	жел.	3 „	2 „	1 „

План усадьбы бедняка Цивильск. у. с. Арабоси.

1. Избушка курная.
2. Сени, заменяющие амбар, кладовую.
3. Скотное помещение: 2—3 курицы и одна коза.
4. Пустой двор.
5. Свободное место, где бедняк сажает картофель исполу с зажиточным соседом, за неимением семян.
6. Вместо ворот прясла, через которые перелезают, чтобы войти во двор.

Материал, строений и размеры.

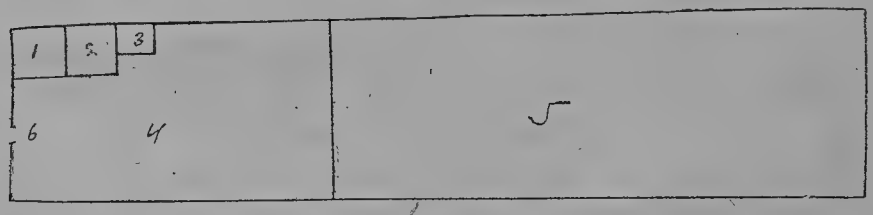


Рис. № 16(а).

№№ постр.	НАЗНАЧЕНИЕ	Материалы			Размеры		
		фунд.	стены	крыша	длина	ширина	высота
1	Жилье	—	бревн.	солома	2½ саж.	2 саж.	1 саж.
2	Клети, кладовая	землян. пол	плахи	солома	2½ „	2 „	1½ „
3	Для скотины	—	тес.	солома	1 „	1 „	1 „
4	Двор пустой	—	—	—	12 „	10 „	—
5	Огород	—	—	—	20 „	10 „	—
6	Ход	—	—	—	—	—	—

В отношении материала и видов постройки у чуваш стойко держится все старинное. Достаточно будет для справки привести хотя бы постройки XVII в. (1667 г.).

В район Буинского уезда чуваши в 17 в. „сошли из Цивильского, Свияжского и Чебоксарского уезду".

Размеры дворов и типы построек того времени видны из следующего документа XVII в.

„Роспись Симб. у., д. Шинатлы, а Крымова тож, ясашные чуваши:

1) Крымка Иванов, да жена его Байбигатортаева дочь, да другая жена Шатыльдить Пойкина, да сын Баймечка Крымов двор:

Что построено: на дворе изба липовая, да клеть с лачуга, да баня, две карды тыном горожены. А двор в городьбе.

2) Пайговатко Пиктышев жена Тектенеш Байчурашева, да сын Пайметка Пайговатов. У него: избенка дубовая—пластинная, да лачужка пластинная, да карда.

3) Меметка Пайгулов, да жена его Куслейка Овтеева дочь, да сын его Ильмеметка Мелев, двор. Меметка Байкова избенка пластинная, дубовая, да лачужка пластинная, да карда огороженная тыном дубовым.

4) Матюшка Мехметев, да мать его Кусебейка, отцу ее имя не упомнит, да Оттат (дед) его Савалейка Ахметев двор. Избенка липовая без верху, да лачужка дубовая, да карда" [1]).

Каждая постройка чувашина носит отпечаток древнейшего родового быта, что подтверждается всеобщим убеждением о населенности каждой постройки соответственным духом—покровителем. В каждом доме, по убеждению чуваш, живет хёрт-сурт. В Тетюшском у. верят, что в доме живет змей (çĕлен). Если этот змей умрет, то и дом упразднится. По другим данным того же уезда, в доме живет вупăр, который давит спящего человека.

Рис. № 16 (Б)

В конюшне живет дух—покровитель скота; (называют этого духа по разному: в Цивильск. у. пирĕшти, в Ядринск.—картари). Если он не любит лошади, то меняет корм и лошадь чахнет. В лачуге живет перекет, от которого зависит благосостояние чувашина. В амбаре—„амбарный дух"; в овине—„овинный дух", в бане—„банный дух".

Чувашская пурт является исходной точкой, из которой развивается деревня. Члены семьи, которых не может вместить небольшая землянка или сруб, выстраивают себе жилище вблизи от выделившей их семьи, остаются на месте и не порывают с ней связи. Родоначальник обыкновенно располагается на нравящемся ему низменном месте—и огораживает свою площадь, как собственный двор. Женатые сыновья также строят свои дома внутри той загородки в кружок около родительского дома и, таким образом, получается это беспорядочно выстроенное чувашское селение. Еще не так давно целые деревни представляли из себя лишь совокупность родственников, что, впрочем, и, и не удивительно: при былом обилии леса на новые места селились

[1]) Поливанов и Красовский. Материалы исторические и юридические района бывшего приказа Казанского Дворца. Симбирск. 1898 г. стр. 64

лишь лица, которые в силах были расчистить себе из под него необходимое пространство земли, а такими являлись или лица, обладавшие сильной энергией или же семейства, состоявшие из большого числа членов. Впоследствии семейства эти разростались; приходилось все больше и больше расчищать места из под леса и ставить новые строения, места для которых выбирались и назначались исключительно старшим членом семейства и назначались, конечно, сообразно с его личным вкусом и желаниями. Громадная масса чувашских селений указывает на происхождение от одного основателя и носит патронимическое название. Дер. Юрмикейкина, Шумаговск. вол., Ядрин. у., основана чувашином Юрмикеем; первоначально состояла из его родственников и, только спустя значительное время, включила в свой состав представителей других родов. Но это произошло при упадке родовых отношений и развитии об'единяющих экономических интересов.

Во многих деревнях можно найти стариков 70—80 лет, которые знают родословию своей деревни. Так, чувашин 82 лет Пихмет в 1912 г. сообщил следующие данные о главном роде своей деревни (см. рис. 16(в)).

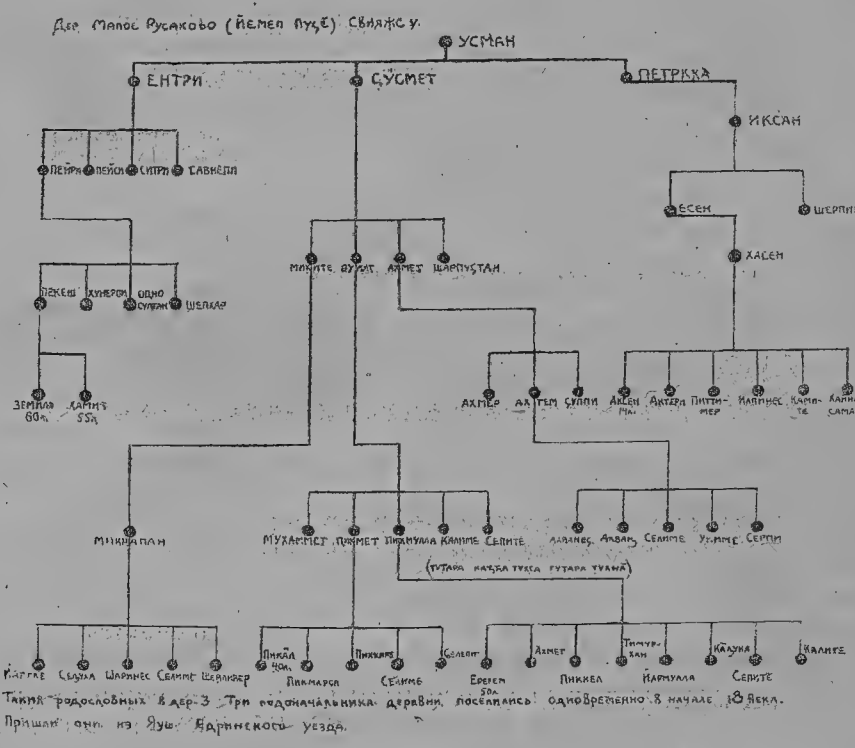


Рис. № 16 (в).

Происхождение чувашских деревень из разросшейся группы родственников наложило на деревню особый отпечаток.

В числе черт, характерных для старинных чувашских деревень, нужно отметить беспорядочность в расположении домов в деревне. Сумароков, ездивший по чувашским деревням в 1838 г., пишет: „приедете на станцию, нет улиц, к каждой избе своя тропинка, и без про-

водника запутаешься в лабиринте"[1]). Спустя некоторое время, Сбоев наблюдал такую же картину: чувашские селения, пишет Сбоев, „обыкновенно представляют несколько более или менее сближенных между собой групп домов, расположенных—Аллах ведает—по какому плану". „Беспорядочность постройки чувашских сел и деревень вошла у русских в пословицу". „Русские люди всякую беспорядочную постройку называют чувашскою". „Есть только между дворами проезды, прихотливо извивающиеся и более или менее тесные. В них очень легко заблудиться, заехать во двор, принимая его за улицу, потом в другой, третий и т. д., пока не уткнетесь носом либо в карду, либо в гуменный забор"[2]).

Такое расположение улиц можно было наблюдать лет 20 тому назад в д. Мартынкиной, Чувашско-Сормин. вол., Ядринск. у. Едешь немного, кажется, улица; немного погодя, едешь через двор, далее наблюдаешь что-то вроде улицы.

Что именно родовым бытом следует об'яснить такое расположение чувашской деревни, можно подтвердить чувашскими верованиями о духах—покровителях деревни.

У ворот деревни находится пирёшти. охраняющий чувашское селение от бед и врагов. Кроме того, говорит Гмелин, каждая деревня имеет своего особого духа—покровителя[3]). Это можно видеть и из плана с. Б. Яльчик.

Беспорядочное расположение домов было не безопасно в пожарном отношении. Поэтому администрация ведет борьбу „с чувашским расположением построек". 27 окт. 1830 г. закон требует: улицы должны быть прямые; ширина их не менее 10-ти сажен[4]). Начиная с 1850-х гг. уже идет выравнивание улиц; чем далее тем строже становится распоряжения относительно расположения улиц и домов. В 1870-х гг. большинство „беспорядочной чувашской постройки" было ликвидировано. Каждая новая постройка могла воздвигаться только по определенному плану.

Теперь мы имеем уже правильные широкие (от 10—20 с.) улицы, с названиями их, указывающими иногда на их происхождение. Это можно видеть из прилагаемого плана с. Б. Яльчик (см. стр. 53).

Размеры чувашской деревни были не одинаковы. Если она строилась в степной местности, то размеры ее были большие. Деревня, возникавшая на расчистях, была небольшая. И теперь можно видеть в Краснококшайском уезде чувашские деревни малых размеров. Они возникли на месте срубленного леса.

На месте бывших лесов возникло большинство селений современной Чувашии. Об этом говорят кое-где существующие „киреметные деревья" или же „остатки лесов", „рощи" (см. план с. Б. Яльчик).

Наоборот, чувашские селения Чистопольск., Бугульминск. уездов возникли на степных местах, почему размеры их очень значительны.

Уже в конце XVII и в начале XVIII в. можно было заметить эту особенность чувашской деревни.

[1]) Сумароков П. Прогулка по 12 губ. с историческими и статистическ. замечаниями. СПБ. 1839 г. стр. 218.

[2]) Сбоев В. А. Чуваши в бытовом, историческом и религиозном отношениях. Москва. 1865 г. стр. 18.

[3]) J. Georg Gmelins. Reise burch Sibiren. Göttingen. 1751. I Theil, S. 46.

[4]) Полн. собр. законов. 2-ое. т. V, 2-ое отд., стр. 219. № 4037.

№№ поряд.	НАЗВАНИЕ СЕЛЕНИЙ	1709 г.		1718 г.		Откуда сведения
		Дворов	В них челов.	Дворов	В них челов.	
1	Д. Казанлеи, на речке Казанлее	26	77	30	112	Юбилейный сборн.
2	Чувашский Калмантай, на речке Калмантае	24	62	27	110	
3	Идим Гора	21	58	24	99	Пензенск.
4	Д. Казанлея	13	43	5	15	губ.
5	Алешкина, на р. Идим-Гора	28	74	18	53	Статист.
6	Сосновый Враг, которая в 1709 г. называлась Изикеева	12	39	8	23	Комит.
7	Пикмурзина на р. Идим-Горе	14	49	16	73	Пенза. 1901. Вып. V
8	Сертанлеи, Неверево тоже на р. Сертанлее	21	51	15	46	Стр. 21—27

Фальк в 18 веке видел деревни с количеством дворов от 10 до 40, а села до 100 и 150 дворов [1]). Сбоев относительно 1-ой полов. 19 в. констатирует наличие больших деревень [2]); разрастаясь все более и более к нашему времени в степных местах чувашские деревни имеют до 1000 дворов.

Родовое происхождение чувашской деревни обусловливало и другую черту старинных чувашских деревень: выход фасада дома не на улицу, а во двор. Каждый двор в старинной деревне представлял из себя замкнутую в себя единицу, располагающую свои отдельные части так, как это оказывается наиболее удобным для потребностей живущей во дворе семьи.

В настоящее время эта черта в чувашских деревнях сошла почти на—нет. Всюду в деревнях наблюдаются фасады на улицу, что, конечно, об'ясняется угасанием родового быта, под влиянием новых культурных влияний и веяний.

§ 8. ЗАНЯТИЯ ЧУВАШ.

Охота. Одним из древнейших способов добывания пищи и одежды, у чуваш была охота. Сказочный материал всех чувашских районов служит достаточным подтверждением этой мысли. В сказках живут брат и сестра; живут мирно; кормятся охотой. Сказка Буинск. и Спасск. уу. троих братьев называет охотниками. В сказке Ядринск. у. муж называется кайăкçă (охотник), главному своему занятию. Предание Козьмодемьянских чуваш первых насельников края называет зверо-ловами. Природа седой древности благоприятствовала этому занятию. В той земле, пишет Курбский в XVI в., множество различных зверей: „родятся куны дорогие, белки и прочие звери ко одеждам и ко ядению потребные“; „соболей множество“ [3]). Звери ловились для пищи, для одежды; но они шли и, в виде податей, в казну; зверями чуваши расплачивались со властями, когда те выезжали „для кормления“. В 1751 г. начальнику Ларионову чуваши Б. Туван, Курм. у., „дают в

[1]) J. P. Falk. Beiträge zur topographischen Kenntnisz des Russisches Reichs (von den Jahren 1768 bis 1773). St. Petersburg Band. I. 1785. S. 156.
[2]) Сбоев. Чуваши... стр. 20—21.
[3]) Курбский. Сказания. изд. 2-е СПБ. 1842. стр. 26.

почесть деньгами и лисьими шкурами;“ солдату, который служит при Ядринском воеводе, чувашин дал лису[1]).

Помимо приведенных побуждений, чувашина заставляли заниматься звероловством и следующие обстоятельства.

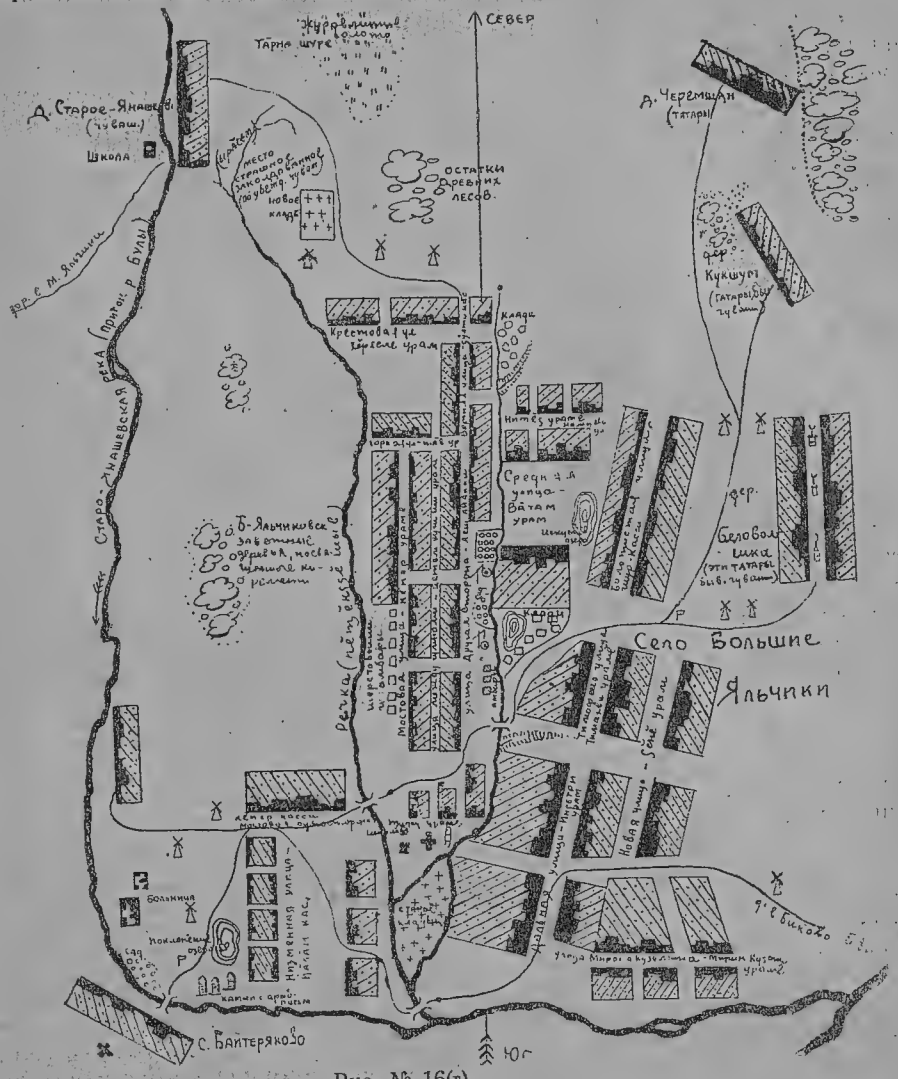


Рис. № 16(г).

В присурских лесах, где расположено немалое количество сел и деревень чувашских, водилась и водится много медведей и волков.

В ночную пору волки целыми стадами посещали лесные и подлесные деревни, ища какой-нибудь наживы на голодный желудок. Нередко они взбирались на крыши овчарников, спускались в подднавесы хлевов и к утру оставляли груды бездыханных овец.

В летнюю пору, один волк угонял в лес целые десятки овец, подметив отсутствие пастуха или другой какой-либо охраны.

[1]) Дело архива Нижег. дух консистории, 1751 г. № 80; 1747 г., 10 апреля, № 116.

Посещал чувашские деревни и медведь, навредив не только скоту, но и людям. Очень опасным врагом медведь являлся также для пчеловодства.

Звериная ловля, при надлежащей ее постановке, и раньше и теперь в состоянии давать приличный заработок.

Охотник из Марпосадского района говорил мне, что если он поймает 3 куницы (сăсар), то у него верных 90 р. в кармане, т. е. та сумма, которая ему нужна на год.

Шкура убитых волков, зайцев, белок, барсуков присурские чуваши продавали на базаре, а мясо употребляли со своими семьями.

Писатели 18 века, говоря о чувашах, как охотниках, называют их страстными охотниками. Георги свидетельствует о чувашах „к звериной ловле они крайне пристрастны и употребляют теперь (в $^1/_2$ 18 в.) больше винтовки, нежели лук и стрелы. „Они очень хорошие стрелки“ [1]).

„Больших зверей,“ пишет в 1743г. Миллер, „ловят они ямами“, „малых—сетьми“ [2]).

Ямы—наиболее простые приемы ловли зверей и птиц у древних и современных чуваш. Ямы роются с осени и служат для ловли зимой. Ямы круглые, в диаметре 1—2 саж., и столько же глубиной. Посредине такой ямы вколачивается шест. Сверху она закрывается хворостом, засыпается снегом или соломой и снегом.

Для ловли зайцев употребляются капканы. Это—два плоских железных кружка, один на другом, в диаметре около $^1/_2$ арш.; нижний кружок, весь цельный, бывает зашит в холстину; верхний, разделенный на 2 части, лежит ребром на нижнем, прикреплен к нему посредством петель, с обеих сторон приделываются пружины с неподвижными кольцами на концах. Пружины эти сгибаются во время раскрытия капкана, а при закрытии, или во время действия, выпрямляются, охватывая и сжимая неподвижными своими кольцами разогнутые половинки верхнего кружка. Кольца в то же самое время доходят до средины, сжимая плотнее и плотнее обе половины круга, так что ноги попавшегося в капкан зайца увязают между двумя кольцами и двумя половинками верхнего железного кружка. Действие капкана, при сжатии верхних половин кружка, столь мгновенно, что его нельзя заметить, а между тем столь сильно, что часто, вместо зайца, остается в капкане одна передняя заячья нога, особено, если пружины свежи, т. е. когда капкан еще не обдержан: железные полукруги ребрами своими отсекают эту ногу зайца.

Ставя капканы, чувашин не делает никаких кругов и поворотов, а проезжают на лыжах по прямой линии. Капкан засыпает снегом, а на снегу отпечатывает лапку зайца или волка.

Стреляют чуваши птиц и зверей из лука и ружья. Лук и стрелы, впрочем, даже в 18 в. стали употребляться реже, чем ружье—пăшал (пищаль). Охотник нес с собой следующие принадлежности: через плечо одевался ремень; на него привязывали пороховницу из коровьего рога, кожаный мешочек или роговой сосудец для дроби, роговой или кожаный футлярчик для пистонов, костяная мерка для пороха и дроби;

[1]) Георги. Описание всех обитающих в Российском государстве народов. СПБ. 1799. ч. I, стр. 36.

[2]) Миллер. Описание живущих в Каз. г. языческих народов, яко-то: черемис, чуваш и вотяков... СПБ. 1791, стр. 24.

особый кожаный мешочек для пуль; проволочка для прочистки пистонника и железный стерженек в рукоятке для забивания пуль в дуло. Такое снаряжение можно было наблюдать в дореволюционное время в Буинском уезде, в части Курмыш. и Ядринского уездов. Охотники говорят, что ружье надо заправить как следует; тогда оно наверняка будет бить и зверей и птиц. Для этого нужно из нового ружья, в первый раз, стрелять в змея; если попадет, то дальше будет все время удача (в Буинском у., Мурат. в.). Охота будет спориться, если выпить воду из котла, в котором находится змея (çĕлен). Тогда человек будет знать язык птиц и животных. В некоторых случаях полагается наговор над ружьем („куç тĕлне куç пултăр"...). Общий взгляд на охоту, как занятие, у чуваш невысокий. Когда охотник с ружьем за спиной отправляется в лес, то многие с насмешкой кричат ему: „хоранне çакса хăвартăн-и ара,—а котел то повешенным оставил?". Охотник очень сердится, желает насмешникам всяких зол на свете; нередко возвращается обратно домой. Примета у охотников такова: когда над охотником посмеется человек, тоже над ним сделают и зверь и птица, т. е. не будет удачи.

В зимнюю пору чуваши охотники охотятся на лыжах. Кроме ружья, охотник берет с собой дубинку, которая на пути служит ему вместе и палкой для опоры в случае под'ема на гору; затыкает за пояс топор.

Охотились чуваши и артелями. В прежнее время, когда ружей у чуваш было немного, охотились за зверями, особенно за медведями, с рогатинами, топорами и дубинками. Человек 40—50 отправлялось в присурский лес и начинали отыскивать медведя. Нацелившись на его берлогу, они старались выманить его на драку. Выставляли против него рогатину за рогатиной, направляя их в грудь и брюхо медведя. Тот бил лапой по дротику. Ставили ему против груди рогатину, две, три. Наконец, уставляли против брюха его рогатину, с железом шириною в четверть аршина, на длинном древке из молодого, завяленого и окостеневшего дуба. Наступление медведя замедлялось: лапа его не могла переломить дротика и чем больше бил он по древку, тем глубже входило в него железо, расширяя рану. Доканчивали медведя ударами дубин.

Результаты боя оставались на лицах некоторых чуваш.

В революционное время среди чуваш началось течение в сторону об'единений для рационального использования лесных богатств. Есть артели охотников общества и кружки охотников. Цель всех этих об'единений—вывести беспорядочность из охотничьего промысла, сделать ее одним из видов правильного и доходного промысла.

Рыболовство среди чуваш существует с незапямятных времен, но у очень немногих составляет видную статью в доходном бюджете. Среди чуваш присурских, причеремшанских и приволжских уже в 17 в. были лица, которые выправляли себе соответственные документы на право „рыбной ловли". Такие лица имеются в этих районах и в настоящее время. Они обыкновенно об'единяются в артели и работают совместно. Каждый член артели имеет определенной длины часть невода. Эти части перед ловлей соединяются или сшиваются в один невод и потом приступают к делу. Сшитый однажды невод потом уже не разбирается по частям, а остается в этом виде до тех пор, пока износится.

По р. Черемшану и его притокам, напр., Сульче продолжает жить один из способов рыболовства, описанный в 18 веке академиком Лепехиным.

—„В водополье при убывании воды самая большая ловля состоит в железнице или веселой рыбе *(Clupea Alofa)*, которая в великом множестве во все реки, впадающие в Волгу, заходит. Ловят ее мережами, которые от русских нимало не разнятся, и городьбою, которую делают, по большей части, в ближайших деревнях к Волге. Городьба делается таким образом. Через всю реку, поперек, вколачивают колья, которые укрепляют поперечными шестами, и для большой крепости к сопротивлению водного стремления ставят через 4 или 5 кольев упорки, т. е. вкось против стремления воды вбитые колья. С самого дна реки почти до поверхности воды вбитые колья переплетают широкими лыками, или привязывают нарочно сделанные решетчатые рогожи, оставляя одно место посредине городьбы порожнее на подобие ворот. В воротах опускается сеть, сделанная рукавом, в которую рыба идучи с верху с убывающею водою прямо в сеть попадает. Но как сию рыбу никто из русских не употребляет, то они продают ее между собою весьма дешевою ценою; иногда сотню за 5, или за 6 копеек купить можно. Солить сию рыбу у них не в употреблении; но они ее вялят, выдержав прежде сутки в крепком рассоле, или, как они говорят, тузлуке“ [1]).

Почти все ловят себе на еду гольцы (çырма шампи): мелкая рыба, без чешуи, приятная на вкус, если сварить ее свежей.

При деревнях чувашских имеются карасники (2—7), принадлежащие отдельным хозяевам. Из этих карасников хозяева пользуются рыбой все лето и всю осень. Карасников, которые были-бы заведены с целью промышленной, среди чуваш пока не имеется.

В карасниках ловят бреднями (сĕреке, сăскă), сетями (тетел), наметкой (атма) и удочкой (вăлта). Последней обычно ловят мальчики.

Рыбаку, по представлению чувашина, в его занятии много способствует дух воды—шыври. Поэтому каждый рыбак обязан уделить шыври кусочек хлеба. При этом обряде рыбак произносит молитву, в которой просит о счастливом улове рыбы.

При ловле рыбы нужно наблюдать, говорит рыбак, следующее. Нельзя ловить рыбу, которая плывет по течению, принесет дому рыбака много зла. Нельзя продавать домашней рыбы: телей кайат (счастье уходит).

Скотоводство. Древнейшими спутниками чувашина в жизни были: собака, овца, корова, лошадь, бык, коза, верблюд. Впоследствии к этим животным прибавлялись другие виды животных. Держал чувашин их или незначительными количествами или же целыми стадами. Отголосок этого обыкновения мы видим частично среди чуваш. „Симбирского уезду деревни Бурундуковы“ в 1667 году [2]). В XVIII в. все наблюдатели констатировали у чуваш скромные размеры скотоводства; оно ограничивается потребностями семьи и земледелия. Имеются в чувашских хозяйствах: лошадь, корова, овца, свинья, коза, бык, пес [3]). По данным 1924 г. на 100 чувашск. хозяйств приходится однолошадных 59,3%, двухлошадных 1,9%, однокоровных 65,0%, двухкоровных 2,8%, имеющих более 2 коров 0,1; овец в среднем на 100 хозяйств прихо-

[1]) Лепехин. Дневные записки.... 1768—1769 г. Ч. 1, стр. 153—154, ср. стр. 245—251, 330—331; стр. 96.

[2]) Материалы для истории Симбирска и его уезда (приходо-расходная книга Симб. приказной избы 1665—1667 г.), А. Зерцалов. Стр. 47.

[3]) Falk. Beiträge zur topogr. Kenntnisz des Russisches Reichs (von den Jahren 1768 bis 1773). St. Petersurg. Band I. 1785. S. 154—155.

дится 220, свиней 41, коз—10; в среднем на 1 хозяйство приходится крупного и мелкого скота—всего—3– 4. Положение в смысле скотоводства значительно лучше у чуваш тобольских, томских, енисейских, где считается бедняком тот, кто имеет 5 лошадей; там хозяин нередко имеет 10—15 лошадей, до 30 овец, 15—20 коров.

В виду крайнего малоземелья чувашину совершенно неоткуда взять сена и всякого другого корма для скота. Количество лугов из года в год уменьшается; скот существует впроголодь. При таком положении дела вся забота чувашина сводится к тому, чтобы как-нибудь поддержать самый необходимый минимум скота и, таким образом, обеспечить ведение своего хозяйства.

Мудрено-ли поэтому, что чувашский скот имеет невзрачный экстерьер и низкую продуктивность. 97% всего скота здесь аборигенного и только 3% приходится на улучшенный прилитием крови культурных пород. Улучшающими конскими породами в старое время были: финка, вятка, орловец сырого типа, арден и частично клейдесдаль.

У чувашской коровы плохо выражены признаки молочности. Годовой удой ее колеблется от 35 до 60 пудов в среднем, с содержанием жира до 4%. Живой вес коровы колеблется от 11 до18 пудов, убойный от 3 до 8 пудов.

Средний вес свиньи равен $2^1/_2$ пуд., убойный вес от 25 ф. до $1^1/_2$ пуда; мясо местной свиньи довольно вкусное.

Овцы у чуваш разводятся двух видов: коротко-хвостные аборигенные и черкасская. Первая дает руна 3—4 ф. при живом весе от 1 п. до 2 п. 10 ф. и убойном от 20 ф. до 1 п. 5 ф. Вторая дает руна в год до 8 ф., при живом весе $2^1/_2$—3 п. и убойном от $1^1/_2$ п. до 2 п. 10 ф. Этих овец не более 0,01% всех овец.

Козы разводятся мало. В 1924 г. на 152.000 чувашских хозяйств их было всего 22,584 штук, т. е. 0,1%.

Можно бы завести, говорит чувашин, всякого скота побольше, да нечем кормить. Была бы возможность, завел бы и хороших лошадей и молочных коров, которые доят по ведру в день. Такая корова, при теперешних суровых условиях жизни, заболела бы чахоткой и умерла бы. „Нам не дурно бы держать свою же породу. Кормить как следует; тогда и наша скотина выглядит лучше и пользы даст больше".

И действительно, у чувашина есть любовь к животным и уходу за ними. Не имея другой возможности, он старается использовать каждый клочек земли, покрытый травяной растительностью, для питания скота. В этом случае лошадь пользуется большой привиллегией, в виду ее значения в сельско-хозяйственной работе чувашина.

Коровы, овцы, свиньи, козы с апреля по сентябрь пасутся наемным пастухом.

Заготовка корма на-зиму незначительная. В корм идет солома ржаная и яровая. Сена собирается столько, чтобы только давать лошади полакомиться, да и то перед дальней поездкой. Обычно скот существует всю зиму на голодной норме.

Лугов в чувашском хозяйстве состоит от 0,2 д. до 0,6 десятин, т. е. с количеством сухого сена от 8 п. до 20 п. Уборка сена производится силами мужчин и женщин в возрасте не ниже 16-ти лет. Ворочают сено и лица меньших возрастов. Орудия уборки сена: коса (австрийская), вилы—железные, черень кленовый или дубовый; грабли—зубья кленовые, черень липовый и, как исключение, осиновый. Складывают в копну, на гумне, или же на сеновале.

В Чебоксарском уезде у чуваш, живущих вблизи речки Цивиля, существует такой обычай. На сенокос, как на свадьбу, едут в тарантасах, одеваются по праздничному. В разгар сенокоса луга наполняются народом. Белые костюмы женщин смешиваются с разноцветными рубахами мужчин. Вся это пестрота дополняется шумом, говором, звяканьем кос и картина делается еще привлекательнее.

При начатии костьбы чуваши следят, чтобы работу начал человек, у которого рука легкая, человек честной жизни, пользующийся всеобщим уважением. Тогда работа будет спориться. Напротив, бывают недовольны, если работу начал человек кутăн, шăрăк (негодяй во всех отношениях); говорят работа не спорится, исполняется с трудом, вообще чувствуется какая та тяжесть.

Перед сенокосом хуран пăтă пĕçереççĕ—варят котел каши (Стар. Афонькино, Бугульминск. у.). Начиная косить, старший берет одну горсть травы, кладет за спину, приговаривая: пилĕк ан ыраттăр (пусть не болит спина). А затем дружно идет работа, хорошо описываемая в песнях.

„Çутă-çутă çава йар çаврăнса,
Пĕтĕм хире çутăлса курăнать.
Çутă-çутă çавана çын хăйраса
Çава сасси хир тăрăх йанăрать (Тетюш. у.).

Çарăмсан кукрĕнъĕ
Маттур йĕкĕтсем ут çулаççĕ,
Хăйсен савни асне килсен,
Пакус çине ӳксе макăраççĕ (Буин. у.).

Атте ывăл, аслă ывăл пулаъъĕн,
Аслăк (сушило) йупи пулас мĕн,
Çиъĕ çул улăм йăтас мĕн“ (Ядринск. у.[1]).

—„Светлая—светлая коса поворачиваясь блеском заливает все поле. Светлую—светлую косу человек натачивает, звук от косы раздается по всему полю.—В окрестности Сярымсана бравы молодцы косят сено; вспомнив о милашках, падают на покосы и плачут.—Чем быть сыном отца, старшим сыном, лучше быть столбом у сеновала; 7 лет собирать солому“.

В связи с войной и революцией в чувашскую среду проникли новые веяния относительно скотоводства и травосеяния. Почти в каждой деревне есть солдаты, побывавшие заграницей. Живя в плену, чувашские солдаты насмотрелись и на молочные хозяйства западных государств и на „чудеса“ травосеяния. От этих солдат масса узнала, что можно из очень небольшого клочка земли извлечь большое количество сена. Знают теперь, что выгодно и очень полезно для скота сеять клевер, вику, костер, ежу, овсяницу, тимофеевку, что все это родится великолепно, если применить к лугам хороший уход и минеральные удобрения. Но вся беда в том, что нечем взяться: нет денег на удобрение, нет лугового инструментария.

Тем не менее мысли о травосеянии и искусственных лугах среди чуваш начинают с годами осуществляться все более и более. Если до

[1]) Н. В. Никольский. Рукописные этнографические материалы, т. V, стр. 83, 107; т. IV, стр. 181; т. II, стр. 240.

войны общая площадь искусственных лугов выражалась в сотых долях процентов к общей площади лугов, то теперь мы имеем уже около 4%. Из 1677 дес. луговой земли в Чувашии под искусственные луга обращено 62 десятины.

Из переживаний первобытно-родовой эпохи можно отметить следующие.

По представлению старого поколения, в лугах много добрых и злых духов. Самые травы обладают таинственной силой. Некоторые из них хранятся на груди, как талисманы.

Пастух, начиная свое дело, должен заговорить скот так, чтобы последний всегда повиновался ему. Если пастух не может сам этого сделать, должен пригласить искусного человека. В Буинском уезде при выгоне коров пользуются травой таллӑ пиçен. Наговаривают на нее и гонят ею коров. Когда скот выгоняют 1 раз, бросают из ворот деревни яйцо. Если разобьется, скотине будет тяжело все время.

В Цивильском уезде пастух посыпает скотину землей: „она будет смирной". В д. Малые Бикшихи, Цивильск. у., наблюдается следующий обычай: в 1-й раз выгоняет стадо женщина, известная добрым, кротким характером; иначе скотина, по поверию чуваш, не наедается до-сыта, не слушается пастуха, разбегается и пропадает. Если такие случаи наблюдают, заставляют гонять стадо во 2-ой раз другую женщину.

Покровитель скота есть особый дух—пирĕшти. Если бог разгневается на человека, болезнь скота неизбежна. Если пирĕшти любит лошадь, завивает у нее гриву, питает, в противном случае напускает болезнь. Нужно строго наблюдать масть скота. Скот не по двору или вымирает или хворает. Если лошади одна за другой пали, хозяин должен похоронить одну из павших перед воротами, ведущими с улицы во двор, головой к западу, с особыми причитаниями. Зарывают так, чтобы лошадь оказалась в стоячем положении. Коровы иногда страдают от того, что не были принесены жертвы духам предков. Нужно делать так, чтобы и духи пили коровье молоко. Достаточно один раз отлить на поле из дойника и сказать: „на—те, старики, ешьте;" предки будут благосклонны к скотине.

Хворает скотина и от худого глаза. Худой глаз может убить скотину. Чтобы знать вообще о положении животного, надо знать его язык. Средство для этого одно: надо выпить сало змеи, вскипяченное в котле.

Птицеводство. На каждое чувашское хозяйство домашних птиц в среднем приходится 3—4 штуки. Ядринский уезд стремится иметь уклон к цифре 4, Чебоксарский имеет с перебоями 3. Разводятся больше куры; гуси и утки занимают очень скромное место. Средняя носкость для 1-ой курицы от 60—100 яиц в год.

Чувашская курица—птица мелкая, от 2—3 фунтов живого веса, разнообразнейшего оперения, часто с ярким и нарядным перо-пуховым покровом. Изредка встречаются ушанки и хохлатки, но 99,5% чистые. Все они очень скороспелы. В течении месяца цыплята почти вполне оперяются и к трем месяцам представляют собою сложившихся маленьких курочек и начинающих петь петушков. Нрава очень живого, пугливого; чувашская курица склонна к неутомимой фуражировке. Стойка к морозам и к безкормице. Это—даровой собирательный аппарат, использывающий всякие отбросы с переработкой их в ценный продукт питания.

Содержится курица у чуваш без строгого призора. Курятников обыкновенно нет; куры сами себе под'искивают место для ночевки где нибудь во дворах, в хлевах, под коньком крыши, на случайных жердях или загородях. Кормом и уходом пользуются преимущественно молодые выводки, и те только в первые две-три недели по вылуплении; затем, предоставленные собственному попечению, находят у хозяйки лишь подкорм.

Главную часть корма чувашской курицы составляют различного рода отбросы, травы, черви, насекомые; нередко курица делает набеги на поля, сады, гумна, конопляники. Так живет курица весну, лето и осень. Зимой хозяйка задает корм курам каждый день. Корм состоит из хлебных отбросов, из месива, мерзлого и гнилого картофеля.

Нередко можно бывает видеть корм из конского помета, подправленного отрубями. В трескучие морозы курица удостаивается гостеприимства хозяйки: сама хозяйка или ее дочь впускает в избу кур, уток, а иногда и гусей, кормит их овсом или осевками из разных семян.

Если почему-либо за курицей решили ухаживать и летом, то на это дело ставится нетрудоспособный элемент семьи: старик, старуха, малолетние.

В бюджете чувашина курица занимает более видное место, чем в уходе за ней хозяина. В среднем при 60 р. денежного годового бюджета, чувашин 2—3 р. имеет от курицы. % валового дохода от птицеводства к общему валовому доходу в некоторых хозяйствах доходит до 3%.

Как ни мала и незначительна чувашская курица, но она всем своим прошлым связана с прошлым чувашского народа. Она существовала с ним еще в ту пору, когда он жил в Азии и создавал свой быт. Данные сравнительного тюркского языковедения подтверждают это. Древне-чувашское *tywuk,* куман, *taoc,* петух, курица, осм. *tauk,* джаг. *Takuk, taguk,* башкир. *Tawuk,* кирг. *Tauk,* шор. саг. *tagak,* караг, *takjak,* соврем. чуваш, *tsə̑xə̑ t'sə̑gə̑*, монгол, *takja* [1]).

Петух в нужных случаях, в религиозном ритуале, идет в виде жертвы, заменяя божеству самого хозяина [2]).

В особо важных обстоятельствах петух предвещает судьбу народа. Еще недавно (1915 г.) петушиные бои в Козьмодемьянском у., у чуваш, символизировали бои народов и предзнаменовали победу одних, гибель и поражение других. Петухи встречаются на фронтонах чувашских домов, как существа особого рода, имеющие своим назначением отгонять злые силы от живущих в доме людей. Фольклорный материал, собранный мною среди чуваш, дает много фактов, подтверждающих это положение. Достаточно петуху пропеть в ночную пору, когда особенно сильны и многочисленны козни со стороны злых духов, чтобы эти последние разлетелись в разные края.

Пчеловодство. Древнейший вид пчеловодства у чуваш—бортевый; современный—пасечный. В Чувашии число пчеловодных хозяйств 4662 (3,1%); они содержат 28.157 ульев, в том числе 17.819 рамочных (62%) и 10.318 колодных (38%)

---

[1]) Die bulgarisch—türkischen Lehnwörter in der ungarischen Sprache von Zoltan Gombooz. Helsinki. 1912. S. 135. (В журнале: Mémoires de la Société Finno—ougrienne, XXX).

[2]) Globus. illustrierte Zeitschrift für Länder und Völkerkunde. (Begründet 1862). Band LXIII, № 20. S. 323.

Наиболее распространено пчеловодство в Ядринском уезде (11.549 ульев); далее по количеству следуют уезды: Цивильской (6.210), Чебоксарский (5.363) и Батыревский (5.015).

Документальные данные о бортевом пчеловодстве у чуваш начинаются в 17 веке. В архиве Шуматовского вол. правления от 1817 г. 28 апреля, имеется жалоба чувашина Бориса Алексеева на духовенство, которое срубило „у него стоящий близь карды и на загороде со давних лет бортевый дуб“ [1]). По свидетельству Чеботарева „бортные угодьи“ у чуваш 18 в. были одним из средств к существованию [2]). Академик Паллас ничего не говорит о бортях у чуваш, зато констатирует у чуваш, как очень распространенное явление, наличие ульев. Как они имеют великие ульи, то во время пиршества пьют мед и брагу [3]). В одном документе чувашин заявляет: „а улей попу отдал за заемный рубль“ (1753 г.). В другом случае говорится: „Села Хоча-

Рис. № 17.

шева поп взял у Алексеева 3 улья со пчелами“ [4]). В XVII веке, повидимому, ульи уже начинают завоевывать себе должное место. Зато в более отдаленные века господствует бортевое пчеловодство. В закамье „без бортных ухожив лесов нет“, в 1612 году по арской дороге власти часто видели: „стоит сосна с бортью“, „да прямо две сосны бортные, стоят в одном месте“. Дремучие леса по р. Волге, Суре, Свияге, Цивилю, Каме представляли из себя весьма удобное место для бортничества.

[1]) Н. В. Никольский. Рукописн. этнограф. материалы. Т. 58, стр. 361.

[2]) Чеботарев. Географич. методич. описание Росс. импер. Москва. 1776. 226 стр.

[3]) Паллас. Путешествие по разным провинциям Росс. госуд. Пер. Зуева. Ч. 1. кн. 1, СПБ. 1809 г. Стр. 144.

[4]) Архив Нижегор. духовн. консист., дела 1751 г. 14 Января, № 59; 1753 г. VII. 15, № 592/44.

„Дельные и порожжие бортные деревья", в дуплах которых водились пчелы, считались там тысячами.

Исконный промысл туземного чувашского населения встречал поддержку во властях. От половины XVI в. имеется распоряжение не рубить „бортного дерева и холосцов (порожжих деревьев), которые впредь в бортне пригодятся [1]).

Древнейшим способом добывания меда был простой сбор дикого меда, на что имеется указание в преданиях чуваш. Дальнейшим этапом в развитии этого промысла было выделывание борти. Пчеловод подыскивал удобное для помещения пчел дерево, вырубал в нем дупло (борть), обделывал должеями, чтобы их можно было вынимать, сажал матку, предварительно поместив ее в маточник, т. е. своего рода клетку, и высыпал туда же пчел.

С образованием нескольких сотов, матку освобождали от маточника; вырезывались соты для добывания меда из борти лишь на-половину; вторая половина оставлялась пчелам.

Мед и воск в хозяйстве древнего чувашина занимали очень видное положение. Мед и воск шли на домашнее употребление, вывозились для продажи; медом и воском платили дани, подати и налоги.

Первыми ульями были дуплянки (бездонки, пеньки, колодки), по-чувашски: вёлле. Со времени появления этих ульев (может быть, в XIV в.) завелась у чуваш пасечная система. Пчельники устраивались в лесу и почти всегда по одному и тому же плану: с севера и северо-востока под прикрытием горы, опущенной высоким лесом; с юга—при какой-нибудь речке, на поляне, усеянной группами липовых, березовых, кленовых и молодых дубовых деревьев, которые считаются необходимыми для усиления и успеха в деятельности пчел. Ульи выделываются из гниловатого внутри дуба, аршина три вышиною и около аршина в диаметре, с двумя должеями, из которых нижняя определяет меру подреза сотов; прикрываются берестой и ильмовой корой, располагаются линиями от севера к югу, аршин на шесть друг от друга, подпираются двумя дубовыми кольями с боков, и обводятся канавою в поларшина глубиной, для стока воды во время дождей и для предохранения от страшного врага пчел—муравьев. Лицевой стороной ульи обращаются всегда к востоку; это делается для того, чтобы восходом солнца возбудить пчел к деятельности, дав первым лучам его осветить их чудно устроенное гнездо, а вместе с тем и погреть в случае сырой ночной погоды, обильно павшей росы, или тумана; в полдень это предохраняет от солнечных лучей, которые, падая на стенку дубового улья с корою, толщиной в 1/4 аршина более, не могут слишком сильно действовать своим жаром на внутренности пчелиного жилья, а потому не могут вредить и устройству сотов. При таком пчельнике у чувашина бывали огороды, сенокосы, чищобы для пашни.

Присурские чуваши для предохранения пчельников от нападения медведей употребляют порох. Вокруг пчельника втыкают небольшие колья, вышиной около двух аршин и на расстоянии 3 саж. один от другого; от колышка до колышка протягивают мочало и на половине мочала привешивают щепотку пороху в тряпке.

При каждом незначительном пчелнике, особенно если он удален от селения, находится караульная изба с омшанником, для склада пчел на зиму. Для предупреждения воровства омшанник запирают на

*) Список с писцовых книг 1566—1568 гг. по Казани с уездом. Казань. 1877. Стр. 54.

зиму на-глухо, посредством крытых в землю перед дверьми больших деревянных столбов; при таком устройстве запоров омшанники остаются без караула. Постоянный караул в продолжение всей зимы содержится только при самых больших пчельниках, где не менее 70 ульев. Из малых же пчельников пчел обыкновенно перевозят на зиму в селения и хранят или в погребах или в нарочито устроенных омшанниках. Пчелы складываются в омшанники ближе к ноябрю, а выставляются пчельники в начале апреля.

Мед подрезается с половины июля. Пчеловод берет с собой нож (çĕçĕ), посудину для меду (патман), гнилушку для подкуривания пчел (çĕрĕк), некоторые—сетку (куçлăх).

Некоторые пчеловоды смотрят на свое занятие, как на основное: на деньги, вырученные от продажи меда, покупают необходимый инструментарий, хлеб, соль, табак, водку.

Колодные ульи встречают себе поддержку среди старинных пчеловодов. Они говорят, что пчеловодство в старину было более прибыльное, чем теперь; „ныне вот народ молодой хигрит со пчелами, поэтому и меду мало стало; наши колоды и теплы и удобны для пчел".

Грамотные пчеловоды с охотой переходят на рамочные улья; сами делают прекрасные улья Дадана и Левицкого, напр., в дер. Белое озеро, Эмметево, Тоскаево, Карабаево, Тетюшского у., в с. Кошелеях, Шоркисрях, Батееве, Цивильск. у., в дер. Коракши, Асакасинск. вол., в д. Ту-Кассы, Лапра-Кассы, Ядринск. уез. и т. д.

У многих имеются медокачки, вафельницы для приготовления искусственной вощины.

У каждого пчеловода на пасеке имеется медовый квас, которым он угощает приходящих к нему гостей. Сладкий на вкус, выдержанный квас опьяняет быстро.

Меду чуваши приписывают целебные свойства. Им лечатся от золотухи, от лихорадки, от худосочия, от всех „простудных" болезней.

Чувашский фольклорный материал, связанный с пчеловодством, интересен для характеристики древнейшего миросозерцания чуваш.

По представлению чуваш, если повадились чужие пчелы, нужно рано утром намазать должец дегтем. Пришлые воры пачкаются сами, пачкают своих сожительниц; воровской улей погибает.

Чтобы хозяйство спорилось, чувашин не должен продавать пчел: уйдет счастье. От недоброго глаза надо спасать так: вокруг пчельника повесить кости. Сила глаза коснется костей, но не дойдет до ульев. Хорошо держать в одном из ульев младенца покойника, обложив его воском —во врема посадки пропускать матку через горло волков.

Чтобы быть счастливым в пчеловодстве, на пасеке непрестанно нужно иметь особую старую матку, которая, по верованию чуваш, с самого начала пасеки живет, в одном и том же улье; здесь она от долгой жизни будто бы превращается в крылатого змея кровянного цвета; этот змей, по временам, будто бы обходит свою пасеку; и тот улей не должен открываться никем. Пред такими ульями чуваши-пчеловоды приносили особые жертвы духу-покровителю пчел. Такое поверие я слышал в 1907 г. от крестьянина с. Шераут, Муратовской вол. Буинского уезда, Афанасия Ефимова Ложкова, предки которого считаются основателями названного села.

Чтобы ладить с пчелами, нужно знать язык пчел. Для заговаривания пчел существует особый обряд (хурт ӗлĕхи).

Огородничество у чуваш существует давно. В 18 веке под огороды чуваши отводят по несколько квадратных сажен, где садят разные овощи. По словам Георги, чуваши в своих „маленьких огородах сажают капусту и коренья". Фальк видел в огородах: капусту, репу, редьку, свеклу. Про чуваш, живших в 18 в. по Черемшану, читаем: они на зиму солят огурцы „несколько отменно в том, что, кроме укропу, кладут и тертый хрен, отчего огурцы получают противный для русских вкус". Здесь же академик Лепехин видел и „целые поля, покрытые арбузами и дынями", которые, по словам жителей, „не худо урожаются".

Фальк видел у чуваш огороды с табаком. О своем хмелеводстве чуваши не раз упоминали в челобитных правительству, причем указывают: „хмелевые угодья", „положенные в сбор" податей; в этих угодьях „было хмелевое щипанье"[1]).

Современные размеры огородничества у чуваш также ограничены. Характер его, главным образом, потребительский. Промышленные огороды сосредототочены больше всего в Чебоксарском у.; занимаются выращиванием капусты и огурцов. В Цивильск. у. заслуженную славу получили можарские огороды, где занимаются разведением лука. Для всей Чувашии распределение огородных овощей, по данным 1920 г., было таково. Картофель занимал площадь в 8501,32 д., морковь—29,55 дес., свекла—2,89, капуста—311 д., огурцы—100,03, лук—187,36, репа—8,7, горох—0,14, табак—27,87, хмель—51,05 д., лен—103,20 д., конопля—677,58. По культуре картофеля на первом месте стоит Батыревский уезд (2748,03 д.), далее следуют уезды: Цивильский—(2117,76 д.), Ядринский—(1910,02), Чебоксарский—(1699,03). По культуре хмеля первое место принадлежит району б. Козьмодемьянского у., а затем Чебоксарскому у. Лен и конопля больше всего культивируются в Ядринск. у.. Закамские чуваши стоят в отношении огородничества не выше, чем их сородичи в Чувашии.

Если мы примем во внимание распределение огородных овощей в отдельных хозяйствах, то оно предстанет в таком виде. Берем огород среднего чувашина Стефана Меркурьева (д. Юрмикейкина, Шуматовск. в., Ядринск. у.). У него в 1925 г. было: 500 тычинок хмеля, на 2 п., сорт русский; картофеля—200 кв. саж.; капуста занимала 5 гряд; бушма—2 гряды; огурцы—2 гряды; репа—1гр.; редька—1 гр.; морковь—1 гр.; тыква—20 штук; красная свекла—1 гр.; кормовая свекла—1 гр.; сахарная свекла—1 гр.; лук—3 гр.; мак—50 штук, горчица—10 штук, перец—15 штук, американская лебеда—10 шт.; австрийская капуста—10 шт., подсолнечник—10 шт., табак—1 гряда (1 саж. ширины и 5 саж. длины).

Кое-где в чувашских огородах появляются культурные способы посадки и ухода за овощами. В д. Лысой горе, Васильсурского уезда, многие перешли на американский способ посадки картофеля, что дает урожай с десятины до 1500 пудов; при чем здесь очень хорошо использовали песок с берега Суры для улучшения качества усадебной почвы (глиняной).

В Чебоксарск. у. братья Родновы давно уже применяют новейшие способы к разведению хмеля. Бр. Шумиловы в д. Коракшах, Асакасинск.

---

[1]) Сборник русск. историч. Общ. т. 115, стр. 394. п. 4 и 7; стр. 413, п. 3; стр. 312, п. 15; стр. 410, п. 18; стр. 360, п. 8 и 8. Georgi. Bemerkungen einer Reise im Russischen Reich in den Sahren 1773 und 1774. B. II, s. 851. Falk. Beiträge zur topogr. Kenntnisz. B. I, s. 153, 154. Лепехин. Дневные записки... 1768—1769 г. Ч. 1, стр. 147, 148; 121.

вол., Ядринск. у., самостоятельно, без всякого руководства извне, пришли к более целесообразным способам разведения хмеля. Они часто разрыхляют почву; садят на расстоянии одного и полутора аршина. „С'умели устроить так, что богемский и баварский сорта хмеля родятся даже в засуху". В 1924 г. у соседей хмеля не было, а А. П. Шумилов собрал до $1^1/_2$ пуда хмеля. Понял этот хозяин, какой наносит вред хмелю мучнистая роса, и поэтому старательно уничтожает все те сорняки, которые несут ее в огород, в данном случае: крапиву, вьюнок, пустырник, растущие у загороди.

Относительно сроков посадки овощей у чувашина выработался свой опыт, в результате, конечно, долгих наблюдений и неоднократных ошибок.

Обычно садят до Николина дня (до 9-го мая ст. стиля).

Через народное сознание прошла вся жизнь огородных растений. Народное сознание имеет полную родословную каждого из овощных растений, со всеми его капризами, особенностями, пользой и вредом. В результате этой работы народной мысли картофель из растения „дурного," „дьявольского" превратился в „друга и пособника хлеба". „Чтобы картофель уродился хорошо, надо сажать его в нечетные недели до Ильина дня, напр., в 11, 9, 7, недели до Ильина дня". „Мелкий картофель в сборе не спор". „Если зимой под крышами намерзает много сосулек внизу—летом будут хороши огурцы". „Если летом стоит туман—хмель уродится. Если прилетят журавли летом—будет много хмеля».

В деле предсказания урожаев придается значение снегу и инею. „Если зимой много инея, будет урожай хлеба, орехов, хмеля, яблок". Условия ледостава, характер льда и образование сосулек на крышах служат предметом наблюдений, и на этих явлениях строятся разнообразные приметы. „Когда много больших сосулек, к урожаю овощей". Фенологические явления тщательно учитываются народом. „Если прилетят журавли летом—будет урожай хмеля". Следующий опыт с муравьями дает возможность чувашам предсказывать, какой будет урожай конопли: „если в муравейник воткнуть палку и муравьи будут доползать до конца ее, будет длинная конопля".

Появление некоторых трав также дает основание для примет на урожай, равно как и цветение их. „Если у щавеля ствол толстый—будет лен хороший". „Если бобы высоки—лен будет хороший".

Овощи в некоторых случаях могут иметь, помимо пищевого, лечебное значение. „Если распухнет палец (çĕлен пуçĕ пулнă), надо обвязать его печеным луком; тогда опухоль пройдет".

В случае поноса надо есть морковь в сыром виде; болезнь пройдет

Если кишки плохо пропускают кал, надо поесть картошки с постным маслом; кишечник быстро заработает.

Когда не спится, хорошо поесть на ночь маку.

Детям полезно давать изредка чеснок: желудок работает исправнее

В случае бессонницы хорошо на ночь поесть сырого луку.

Морковь прибавляет крови, а значит и силы.

Таким образом, в народном сознании овощи являются необходимым материалом для питания. Здесь не бесполезно отметить, что некоторые овощи ведут свое начало с 1840 годов (напр., картофель).

САДОВОДСТВО не было исконным занятием чуваш. В 18 в. у очень немногих чуваш в огородах росли одна-две яблони, конечно, без

всякого ухода, наравне с березой, рябиной, липой, кленом, черемухой и ветлой.

Садоводство среди чуваш начинается с 1860-х годов, под влиянием школы, и на первых порах ограничивалось узким кругом любителей. Были районы, совершенно не имевшие садоводства. Это и теперь наблюдается, напр., среди Чистопольских, Бугульминских, и вообще закамских чуваш. В районе Суры и Свияги сады начались из подражания русским. Ездившие для торговли хлебом в с. Воротынец, Васильсурск. у., Нижегородск. г., убеждались на месте в большой прибыльности садоводства. Для пробы сажали у себя несколько яблонь; затем, при известном успехе такого садоводства, площадь под садом расширялась и уход за садом становился более тщательным, чем ранее. В этом отношении большую известность в Ядринском уезде приобрел Вас. Н. Никольский (Юрки) (дер. Юрмикейкина, Шумат. в.), и бр. Шумиловы—(д. Коракши, Асакас. в.). Из последних Аф. П. Шумилов решил поучиться промышленному садоводству в Н—Новгороде, Вас. Н. Никольский ежегодно ездил на ферму Казанского Земледельческого училища. У Шумиловых доходность сада в довоенное время держалась всегда выше 1000 рублей.

У В. Н. Н-го доходность колебалась между 150—500 рублей в год. Окрестные чуваши увидели воочию громадную пользу от садоводства и стали паломничать к этим лицам за дичками, а также за руководственными указаниями, каковые, понятно, сообщались с большим удовольствием. Ученики поименованных и более старых руководителей в свою очередь делаются садоводами и рассадниками начал садоводства, что картинно изображается в следующих чувашских стихах:

„Уртемийĕн пахăа пур.	У Артемия есть сад.
Çулсеренех икшер çĕр.	Ежегодно по 200 рублей.
Çĕр тенкĕрен кайа мар.	Не меньше 100 р.
Йывăç улми хăй сутаť.	Яблоки продает сам.
Ĕçлеме вăл йуратаť.	Работать он любит.
Ăна курса йал йышсем,	Глядя на него и содеревенцы,
Тата çывăх йал йышсем,	А также соседние деревни,
Пăртак тăн-пуç пуррисем,	Те, что в головах с умом,
Йывăç лартса ăĕртеççĕ,	Сажают яблони,
Улмуççисем сыпаççĕ,	Делают прививки,
Уртеми пек пулаççĕ.	Становятся как Артемий.
Хĕлле ăир-ăĕр тапăнсан	Зимой, когда наступит болезнь
Çырла шывĕ ĕçеççĕ,	Пьют настой из ягод,
Унтан сипĕ кураççĕ“ [1]).	Видят от этого пользу.

Мысль садоводов продолжает беспрерывно творить, самостоятельно находить пути к лучшей постановке садоводства. „Я“, заявил мне А.П. Шумилов, „держал весь сад под черным паром“. „Заметил следующее: там, где были оставлены клочки площади с обычным крестьянским уходом за садом, урожай слабый, яблони выглядят уныло. Где черный пар, там и яблони смотрят весело и урожай большой“. „У соседей яблоки поражены плодожеркой; у меня чистые. Я заметил, что причина этого в тех желтых листьях, которые остаются на зиму и содержат вредителей. С весны, по снегу эти листья срываю и сжигаю. Кроме того,

[1]) Н. В. Никольский. Рукописные этнограф. материалы, т. 8, стр. 167.

опрыскиваю яблони. Имею теперь весь инвентарь, необходимый для садоводства".

Другим садоводам—чувашам пока не удается во всем поступать подобно Шумилову, но у них тоже есть стремление подражать ему. Заметили они, что на базарах, а особенно крупными скупщиками яблоков низко ценятся пораженные яблоки, а иногда и вовсе не покупаются. Это их заставляет прибегать к мерам рационального ухода за яблонями и к борьбе со вредителями. В этом отношении громадную услугу населению оказывают школьные сады. Берем картину с натуры. В Абызове, Ядр. у., имеется школьный сад. Учитель С. И. Феодоров. Учеников 185 человек, 1925 г. Вся детвора в саду. Очищает яблони от пожелтевших листьев и устраивает торжественное сожжение спрятавшихся внутри листьев вредителей. Кругом толпа крестьян—чуваш, наблюдающих за работой. Школьники чистят яблони; разрыхливают почву под яблонями. Когда нужно, опрыскивают инсектисидами. Собирают урожай. Рыхлят почву. Очищают стволы. Мажут известкой; где нужно, прорежают крону; все это видят родители; конкретные уроки садоводства становятся далее предметом широкой огласки среди населения.

Чуваши предпочитают сады разводить на косогорьях и на горах; они находят, что горные яблоки бывают вкуснее, чем яблоки с низменных мест. Прежде яблони садили часто и без порядка. Теперь сажают редко, на растоянии одна от другой на 2—4 сажени. Яблони или покупаются на питомниках, или же выращиваются дома.

Наибольшим распространением пользуется анис, антоновка, титовка. В саду бр. Шумиловых имеются: анис (99%), далее идут: хорошавка, антоновка, боровинка, титовка, 2—3 яблони скрижапеля, 2 дер. белого налива, 2 дер. зеленого налива, не много пудовщины.

В саду Стефана Меркурьева (д. Юрмикейкина, Шумат. в., Ядр. у.) 74 яблони, в числе их: анис желтый 10 штук, анис красный 12, русский мальт 5, „украинка"—4, боровинка 4, китайка 3, сатчинка 6, украинский мальт 10, медянка 4, „карга" 3, „сахар" 1, балабанка 6, хорошавка 4, грушевка 4, зерновка—3.

Кроме того, здесь же имеется 30 вишень, черной смородины всего 3 куста, красной смородины 3, зеленого крыжовника 3 куста, красного крыжовника 3 куста.

В некоторых садах имеются, помимо указанных сортов, по 1—2 дерева—апорта, царского шипа—2, скороспелки (напр., в с. Шуматове, Ядринск. у.).

Сады огораживают частоколом, решеткой, плетнем; в некоторых садах загородь состоит из колючей проволоки.

Сады карауляг летом члены семьи, которые не могут выходить на полевую работу, обычно старики.

Для защиты садов от зайцев ставят кругом сада чучела и капканы.

Сады чуваш—крестьян не велики.

Размеры усадебной земли не позволяют чувашам развернуться с садоводством. Большие сады, как напр., Шумиловский, в 1000 деревьев или в 500 деревьев Абызовский школьный, очень редки.

Есть сады общественные, напр., в дер. Карик-Сирмах, Красно-Четаевск. вол., б. Курмышск., а ныне Ядринского уезда. Сад занимает около 4 десятин земли. Развел его б. местный волостной писарь Некрасов; в 1909 г. сад поступил в ведение местного общества, которое нанимает караульщика и пользуется доходами с сада.

Несмотря на сравнительную молодость садоводства среди чуваш, относительно него имеются прочно сложившиеся приметы. „Деревья без плода садят, да после плоды от них едят". Лучшим временем для посадки яблонь считается осень. „В позднюю осень хорошо деревья садить, потому что тогда дерево спит". „Яблоко рдеет, глядя на яблоко," за то и портится одно от другого легко: „от одного порченного яблока целый воз загнивает". Здоровые и красивые яблоки при продаже поверх других кладут, чтобы они товар скрашивали.

ДЕРЕВОНАСАЖДЕНИЕ. В понятие сада у чуваш включаются не только яблоновые насаждения, но и многие другие.

Сатри сар улмана кам татмĕ,	Кто не сорвет в саду желтого яблока,
Сирĕн пек ырă çынна кам савмĕ. (песня Буин. у.)	Кто не полюбит таких хороших людей как вы.
Çиҫ ӳмпӳ орлă олмуççи пор,	За 7 царствами есть яблоня
Шулçи çапаҫ, йывăççи аванаҫ (пĕкĕрлет)	Лист шелестит, дерево гнется.
Олми калама çок тутлă,	Яблоко, сказать нельзя, вкусно;
Сахăрпа та танлаштарма çок. (из сказки Ядрин. у.).	Нельзя сравнить с сахаром.
Улма йывăççи саҫĕ (сказ. Ядр. у.)	Яблоновый сад.
Йуман лартрăм сат турăм (Ядр. у.).	Посадил дуб, сделал сад.
Шĕшкĕ лартрăм, сат турăм,	Посадил орешник, сделал сад;
Мăйăрри пулҫĕ сап-сарă.	Орехи уродились желтые-прежелтые.
Çĕмĕрт лартрăм, сат турăм.	Черемуху посадил, сад сделал;
Çĕмĕрт пулҫĕ хуп-хура.	Черемуха уродилась черная, пречерная.
Пилеш лартрăм, сат турăм,	Посадил рябину, сад сделал.
Пилеш пулҫĕ хĕп-хĕрлĕ.	Рябина уродилась, красная раскрасная.
Атти пахҫи, хăмла пахҫи [1]).	Сад отца, хмелевый сад.

Любовь чувашина к деревьям—факт общеизвестный. Наиболее характерной особенностью чувашской деревни является ее окруженность деревьями. Она как-то вся спряталась в массе деревьев. Такого обилия деревьев нет ни в русской, ни в татарской деревне. Сами себя чуваши называют любителями леса. Позади избы, на улице, вдоль загороди, вдоль оврага, на кладбище, на перекрестках дорог—всюду растут деревья, посаженные чувашами. Прибыльным деревом считается ветла; через 8 лет она уже большая и за нее могут быть получены хорошие деньги. Идет она на изгородь, на щепы для крыши, на доски для драницы, на топливо. Сажают березу, липу, орешник, осину. Но краше всех деревьев считается рябина. Тальником обсаживают песчанные местности, негодные для каких-либо иных целей.

Таким образом, в Буинском уезде чуваши освободились от неприятного соседства глубокого песку, который особенно был тяжел для населения в поры сильных ветров.

Шум деревьев для чувашина имеет особую прелесть. Лес особенно гулко шумит перед наступлением непогоды, когда поднявшийся ветер рвет и нагибает зеленые ветви дерев летом и голые покрытые пуши-

[1]) Н. В. Никольский. Рукописные этнографические материалы. Том. III, стр. 55; т. I, 58; I, 209; II, 78, 235, 236, 524, ср. IX, 22; III, 29, 248.

стым инеем сучья зимою. К некоторым деревьям у чувашина особое расположение. „Пилеш, çăка, улмуç,и, çӳçе аван йывăçсем"; вёсем йурат-малларах йăвăçсем; пилеш сиплĕ, ун çумне усал йермес г" [1]).

С другой стороны, по чуваш. воззрениям, и деревья питают к человеку, вырастившему их, большое расположение. В дер. Сесмерь, Чувашско-Сорм. вол., Ядринск. у., умер один чувашин; пред домом росли ветлы, посаженные им; одновременно с хозяином посохли и они.

Если чувашин увидал кого-либо, сдирающего кору с живого дерева, тотчас же делает замечание: „Йывăçăн хуппине ме вистетĕн, хăвăн тирӳне вистесен лайăх-и?" – Зачем сдираешь кору с дерева: ладно-ли будет тебе, если с тебя самого будут драть кожу. „Страдания дерева равносильны страданиям человека в аналогичных случаях. „Хурăн шывне ан ĕç, вăл унăн йунĕ".—Не пей сока березы, это—кровь березы.

Как и человек, дерево бывает: доброе, злое; дерево радуется, дерево плачет. Усал йывăç, каснă ӂух, çынна мĕншĕн те пулин суран тăваŕ: çынна хăй айне тăваŕ-и, йе йывăç çине ланкăнаŕ", т. е. злое дерево обязательно причиняет вред дровосеку. Йăваш, куӈ йывăç лайăх ӳкет. Доброе дерево, напротив, при падении не причиняет зла человеку. Хăш йывăç макăрса ӳкет.—Некоторые деревья падают с плачем (Козьмодем. у. с. Моргоуши).

В своих представлениях о деревьях чуваши близко подошли к древним римлянам: *Arbor honoretur, cujus nos umbra tuetur.*—Почитай дерево, которое нам дает тень. У немцев имеется тождественное выражение: *Den Baum man ehren sol, von dem man schatten hat.*

Дороги деревья для чувашина как противопожарные средства.

Ценит он их и ввиду целебного значения. Кора дуба (йуман) кипятится и настой идет от боли в животе. Кору молодой осины (ăвăс) сушат, толкут вместе с овсом и дают лошадям при некоторых болезнях. Настой из коры рябины (пилеш) идет для леченья глаза от красноты и трахомы. Рябину в мерзлом виде жуют во время угара; находят это средство действительным. Цветы липы (çăка) употребляют от простуды вообще, а в частности от боли в груди. Настой ягод черемухи (çĕмĕрт), коры, ствола, употребляют при поносе (д. Емелькина, Бугульминск. у.).

Чем старее дерево, тем большим почетом оно пользуется среди чуваш. Не разрешается рубить их, продавать и покупать. В деревне Синьялы Чуракасы, Шибылгинской вол., Цивильск. у., в 1915 году ходил такой рассказ. На гумне одного старика были две большие старые ивы. Один из его родственников продал их летом своему однодеревенцу. Тот срубил их, увез к себе и разрубил его на дрова. Старик был очень огорчен всем этим; он говорил: продавец и покупатель скоро получат возмездие за свое преступление. И, как бы в подверждение слов старика, зимой заболела вся семья покупателя; а семья продавца заразилась трахомой.

Старое поколение и до сих пор опасается рубить старые деревья. Оставляют деревья, пока они сами упадут от действия ветра. Таких старых деревьев имеет, сколько угодно каждая деревня—на улицах, на усадьбах, на дворах, на перекрестках дорог, среди поля, на лугах, в оврагах. Вот, для примера, небольшой перечень запрещенных деревьев в окрестностях д. Сорым-Варов, Ядринск. у.. Недалеко от нее (в 2-х в.) и вблизи д. Шор-Касы стоит 7—8 лип. Издревле в дупла этих лип,

[1]) Н. В. Никольский. Рукописные этнографические материалы, т. 37, стр. 70.

по рассказам обывателей, ночью спускался дух—вĕри-çĕлен. Места нахождения этих лип называются киреметными (çăкасем ларакан выр̆ăн авалхи киремет выр̆ăнĕ). В 1 версте от д. Сорым-Вары есть, так называемое, Хыр-Варĕ. В конце этого места находится сосна. Это место зовут киреметным (киреметлĕ выр̆ăн). Почти рядом с деревней находится Красный Яр (хĕрлĕ çыр). Нельзя около него ни ругаться, ни драться. „Поймает киреметь" (Киремет тытаѓ, теççĕ). На месте одного загона раньше стоял дуб. Теперь его нет. Но пахать никто не хочет: боятся. В другом месте также стоял дуб. Местные жители не трогали его. „Вся семья погибла," заканчивают обычно повесть об истории дуба.

Такие места со старыми деревьями имеются по близости к деревне Чора-Кăсси. И все они окружены целой группой рассказов о бедствиях, которые приходилось переживать разным лицам, которые проявляли непочтительное отношение к старым деревьям.

В лесу, говорят чуваши, существует лесной дух (арçури). Аналогичные представления имеются и у русских:

„Был бы лес—будет и леший".

„Леший ржет по кониному".

„Как нибудь храбр, да силен, а все с лешим не справишься".

Все эти данные говорят о переживаниях родовой эпохи; внимательный анализ подобных материалов дает очевидное доказательство существовавшего когда-то у чуваш культа предков.

Само собой понятно, что молодое поколение чуждо идеологии своих отцов и совершенно не считается со страхами и опасениями старого поколения. Если же, тем не менее, оно поддерживает древонасаждение, то по соображениям совершенно особого порядка: деревья нужны, как противопожарное средство, как мера борьбы с оврагами, с обезлесением, с дровяным голодом. Мотивы, как видим, чисто утилитарного характера.

ЗЕМЛЕДЕЛИЕ. Оно является исконным занятием чуваш. По выражению проф. Штукенберга, значительное производство хлеба, которое было в Волжской Булгарии, могло быть результатом долговременной культуры земли [1]). Эту древность чувашского земледелия прочно устанавливает чувашская мифология: хĕрлĕ çыр торă,—бог красной плодородной земли, хирран торă (?) блюститель пашни и вообще полей, мамăк çĕр—место добродетельных после смерти, хĕрлĕ çыр киремет, от которой зависит плодородие земли, перекет (корень его в еврейско-финикийском барах, что значит благословение, обогащать [2]). Все эти представители чувашского пантеона семейные и, по своим стремлениям, настроениям, занятиям, те же чуваши, только с более обширной сферой влияния. Древнейший чувашский язык уже имеет у себя термины по сельскому хозяйству. Можно отметить, например, следующие слова: *arpa*, соответств. современному чувашскому *urba* (ср. уйг., осм., джаг., адерб., кирг., карак., *arpa*), *burčaγ* соотв. соврем., *pə̑rz̆a* (ср. осм. *burčak*, джаг. *burčak*, башк. *borsăk*), коман. *burzak*, кирг. *bursak*, монг, *burcak*) *kändir*, совр. чув. *kandə r* (ср. осм., уйгур., алт., телеут., шор., тар., *kändir*., куман. *chendir*, башкир. *kinder*, киргиз. *kendir*.) *ăwir*, соврем. чуваш. *awə̑r* (ср. уйгур. *ăwür*, осм, *ăwir*, джагат. *iwir*, алт.,

[1]) Проф. А. Штукенберг. Земледельческие орудия древних болгар. (Ученые записки Казан. Университета, 1896 г., 6—7 кн. стр. 211). Ср. Шпилевский. Древние города... Казань. 1877, стр. 357.

[2]) Сбоев—Чуваши. М. 1865. Стр. 106, 107, 113, 129.

телеут., саг. *äbir*, *ebir*), *arman* (< *avə́rman*[1]) Полбяная культура, центр которой ботаники относят к Средиземноморскому побережью, где сосредоточено в горных районах исключительное разнообразие форм ее и ареалы многообразия смежных с ней видов, приняла близкое участие в создании культуры европейского овса. Из сорняков этой древнейшей культуры при продвижении ее к северу отдельными ветвями возникла культура овса. В связи с более древней культурой пшеницы и озимого ячменя вполне понятно становится происхождение культурной ржи. „Корни северной овсяной культуры, так же, как и другой северной культуры, ржи, приходится неожиданно искать в горных районах южных стран“[2]).

Итак, чуваши с юга (из Азии) принесли и свои культуры и способы возделывания их. Не мудрено поэтому, что в Волжско-Камском районе они оказываются передовым земледельческим народом, который возделывал всякого рода зерновый хлеб и имел земледелие в „цветущем состоянии“[3]). „Это любовь к земледелию“, говорит Лихачев, „и усердие в обработывании полей перешла от булгар к их потомкам—чувашам, которые по сие время считаются лучшими, нежели русские, земледельцами: по известиям Ибн-Фадлана и Ибн-Дасты булгары сеяли пшеницу, ячмень, просо и всякого рода зерновый хлеб, пшеницу же в таком количестве, что она служила даже предметом торговли, ибо ее вывозили на Русь“[4]).

Татарское иго не уничтожило земледелия у чуваш[5]). Наоборот, они, при всякой возможности, старались увеличивать площадь землепользования. Нередко основывали новые поселки „на диком поле“; селились „на мордовских землях и на выморках“; обработывали их „без грамот“, т. е. основывали новые деревни без уведомления правительственной власти, с целью отбыть от платежа оброка за землю. Обработанные земли „Казанского уезда в описи 1660-х гг. обыкновенно обозначаются словами „доброй земли“; явление вполне естественное, если иметь в виду, что эти земли, большею частью, были или девственны, или же, возделанные, были покинуты и могли в продолжение нескольких лет восстановить свои утраченные силы.

При дальнейших отметках бывшая „добрая земля“ уже не имеет этого эпитета: а в некоторых случаях говорится: „крестьянские пашни мягкие земли“. Встречается различение земли, как „средней“ и „худой“. Отсюда мы можем вывести заключение, что земли за известное время истощились, или, как тогда выражались, „выпахались“, так что земледельческий труд крестьянина не удовлетворялся ими в достаточной степени, сравнительно с прошлым временем[6]).

Войдя в состав русского государства, часть чуваш несколько увеличила размеры землепользования. Правительство Грозного предоста-

---

[1]) Die bulgarisch—türkischen Lehnwörter in den ungarisch Sprache von Zoltan Gombocz. H. 1912 г. стр. 38, 52, 92, 112.

[2]) Проф. Н. И. Вавилов. Центры происхождения культурных растений. (Труды по прикладной ботанике и селекции. Т. XVI, 1926 г. Выпуск 2-й, стр. 99).

[3]) Карамзин. История госуд. Российск. т. II, стр 95, (1-ое изд.).

[4]) А. Ф. Лихачев. Бытовые памятники Великой Булгарии. СПБ. 1876 г. стр.4. (В трудах II Археолог. с'езда в СПБ).

[5]) Полное собр. русс. летоп. Никон. лет. VI (1489 г.), VII (1551). Герберштейн. Зап. о Московии. Изд. 1867, стр. 139.

[6]) Перетяткович Г. Поволжье XV и XVI в. Москва. 1877. Стр. 43, 120, 256, 245, 271 Поволжье в XVII и начале XVIII века. Одесса. 1882. Стр. 3, 114, 120.

вило в распоряжение чуваш те земли, о которых говорилось в их челобитных. Такие земли чуваши получили по р. Суре, Свияге и Кокшаге. Конец XVI в. и начало XVII в. для земледелия были неблагоприятны в виду настроений в Волжско-Камском крае; тем не менее земледелие продолжается.

В XVII в. среди чуваш наблюдается любопытное явление: они избегают соседства с русскими и, при первой же возможности, уходят на другие места; напр., из южных селений Буинского уез.—Асановой, Алгашей и Ильмова Куста в конце XVII в. чуваши переселились в Сызранский уезд на речки Сызран и Бекшанку; основали здесь селения: Кочкарлей, Сайманы и Ахметову. Избегая соседства с русскими, они уходили еще далее, за Волгу. В спорном деле Сенгилеевских пахотных солдат с помещиком Окоемовым указаны чувашские деревни, ныне вовсе не существующие: Иртушкина, Мастрикова, Калмыкова, Утяжкова[1]). Размеры землепользования были не одинаковы для разных мест. Вот несколько примеров: „Починок Екшеиков ставят ново, а живут в нем татаровя и чуваши, всего 21 двор, пашни 12 чети (6 дес.), перелогу 40 чети (20 д.), а в дву потому же; сена 400 копен, а зарослей и дубров пашенных в 3 поля по смете 90 десятин, лесу пашенн. и непашенного по смете 100 десятин. Село Караиш на реке Меше, а живут в нем татаровя и чуваши. Татар всех 13 дворов. Пашни 33 чети (15,5 д.), перелогу 75 ч. (37,5 д.), а в дву потому же, да зарослей и пр., по смете 60 дес., сена по р. Меше и в лугах 250 копен, лесу около поль пашенного сорок[2])". В XVIII в. размеры землепользования у чуваш несколько уменьшаются, так, напр., в Чебоксарском уезде на 5362 двора по 5 ревизии приходилось—усадебной земли 2823 дес. 1440 саж., пашни 65233 д. 464 с., сенокосной 4700 д. 20088 саж., лесу 16684 д. 734 с., неудобной 3903 д., 1570 саж., а всего 93360 д. 1496 с.

Таким образом, на 1 хозяйство приходилось усадебной земли—0,52 д. (3%), пашни 12,16 д. (70%), сенокосной 0,87 д. (5%), лесу 3,11 дес. (18%), неудобной 0,729 (4%), а всего 17.38 д. (100%).

В настоящее время размеры землепользования неодинаковы в разных районах. Так, в Акрамовской вол. пашни на 1 хозяйство приходится 1 д. в 3-х полях, а в Шемалакской в. (Батыревск. у)—7 д. в 3-х полях; в Бугульминск. у.—на 1 хоз. приходится до 10 д., в Тобол. и Томской губ. – есть хозяйства, имеющие до 30 десятин.

В среднем, в Чувашии на 1 хозяйство приходится пашни 4,08 д. (75,98%), лугов 0,3 д. (5,57%), лесов 0,25 д. (4,98%), выгонов 0,2 д. (3,71%), усадьбы—0,35 д. (6,05%), неудобной земли—0,2 д. (3,71%), а всего 5,38 д. (100%)[3]).

У чуваш 16 и 17 в. имела место, наряду с трехпольной системой земледелия, так называемая, переложная. Ее теперь нет. Огневая система, как явление исключительное, встречалась лет 40 тому назад в Уфимской губ.

При переложной системе земля, однажды обработанная и доставившая 3—4 урожая, бросалась на несколько лет; выбирался другой

[1]) Материалы для истории и статистики Симбирской губ. Изд. Симб. губ. комитета. Симбирск. Выпуск IV. 1867. Стр. 24—25.

[2]) Список с писцовых книг по г. Казани с уездом. Казань. 1877. Стр. 66—67. Данные относятся к концу XVI века.

[3]) ЧАССР в цифрах (статистическ. справочник) 1920—1924. Чебоксары. 1925. Стр. 292. Ср. материалы по бюджетному обследованию 1925 г., хранящиеся в Стат. Упр. ЧАССР. Автор принимал участие в работе по обследованию.

участок, еще не разработанный, или поднималась залежь, непаханная в течение ряда лет. „Выменил у Ясанчюка (1597 г.) пашни и перелогу и зарослей тридцать две чети[1])“, вот выражения, которые нередко можно встретить в документе 16 и 17 вв..

При огневой системе выжигается участок леса. Между кореньями земля слегка перекапывалась мотыгой (урлă-пуртă—поперечный топор или пасник, катмак). Ныне эти орудия употребляются для снимания верхнего травяного покрова на новинах (целинах).

Трехпольная система среди чуваш существует в 17 веке, как преобладающая над всеми остальными. В 18 веке у чуваш „весь род пашни разделяется на озимовую и яровую пашню и пар“[2]).

Очень интересуются чуваши четырехпольем, шестипольем, но ждут окончательных результатов от применения этих систем агрономическими участками.

В земледелии одинаково, „исстари упражняется как мужский пол, так и женский“. Чувашка, наравне с мужчиной, пашет, жнет, боронит, молотит. Дети муж. пола, начиная с 7-ми лет, уже принимают участие в посильной работе: боронят, а где работает плуг, то и в пашне. В 1925 г. в районе Мало-Яушевской волости пришлось видеть работу почти калеки-чувашина, Максима Петрова. Будучи на войне, М. П. П. был ранен в правую руку. Хирург отнял ее совсем. М. П. П. выучился работать левой рукой: косит, жнет; торгует; возит снопы; гнет (пуслăх) на возу, завязывает сам без помощи других. Лапти обувает сам (çăпата хам сыратăп).

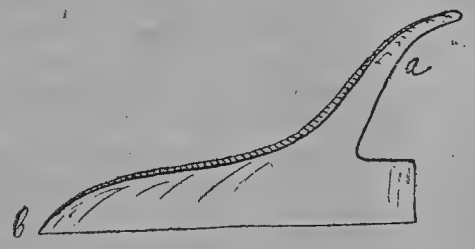


Рис. № 18.

Земледельческие орудия, употребляемые чувашами, следующие.

Ака-пуç, сабан. В основе его лежит коротко отпиленный ствол с сучком, который после отделки принимает такую форму (№ 18). Это „ака-пуç ами“ матка; *в*—есть матка, в тесном смысле слова, *а*—ака-пуç тытки, рукоятка.

С левой стороны прикрепляется дерево, имеющее такой же размер, только немного тоньше. Называется оно çура (№ 19). Обе части скрепляются посредством

Рис. № 19.

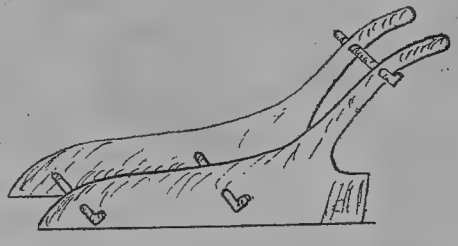


Рис. № 20.

деревянных шпилей: мĕтеç—козны, шин и пăта гвоздь. Форма гвоздя такова (№ 20). Для прочности сабана недостаточно прикрепления в нижней части к матке: требуется соединение рукоятки посредством палочки. Палочка проводится в просверленное отверстие рукояток и называется

[1]) Изв. Общ. Арх. Ист. Этногр. при Каз. Университ. т. XVII, в 5, стр. 300—301.
[2]) Сборник русск. историч. общества, т. 115, стр. 430, п. 3.

маймак. На одном конце маймака имеется шишечка, обыкновенно, на левой стороне. На концах загона сабан опрокидывают на бок, тогда сабан упирается в эту шишечку. Опрокидывают сабан на левую сторону; направую нельзя, так как мешает сурпан хăми.

Рис. № 21.

На соединенные нижние части матки и çури надевают сошник—тĕрен, который имеет две части: 1—кăпăл, 2—пуçĕ (№ 21).

В матку вставляется длинное, толстое с изгибом дерево, которое называется ака пуç кашти. Вставляется в продолбленную для этого дырочку в нижней части рукоятки. Это дерево круглое. На нем имеются две продольные дырочки. В ближайшую к рукоятке дырочку вставляется шăрт, а чтобы последний не опускался, укрепляется клином, который носит название тăмана; во вторую дырочку вбивается просто клин, называемый хурҫăка.

1—ака-пуçкашти
2—хурҫăка
3—шăрт
4—тăмана
5—çури—клин для укрепления „каштине".

Рис. № 22.

С правой стороны матки, для отвала земли, в вертикальном положении прикрепляется широкая доска—пысăк сурпан хăми. Такая же доска прикрепляется и с левой стороны çура. Она бывает уже и короче, чем пысăк сурпан хăми. Поэтому она называется кĕçĕн сурпан хăми (№ 23).

а—пысăк сурпан хăми
в—кĕçĕн сурпан хăми.

Под кашту с передней стороны клина подставляется ось—тенел, на двух колесах. С правой стороны колесо побольше,

Рис. № 23.

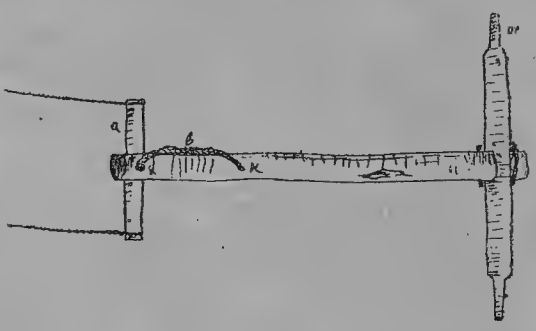


Рис. № 23 (а).

с левой поменьше. К оси кашта привязывается за хурҫăка посредством веревки—кашта пăйавĕ.

У оси в средине имеется продольная дырочка. В эту дырочку вставляется тараса—коромысло и на заднем конце за осью укрепляется деревянным гвоздем.

Тараса имеет две дырочки: одну в середине, другую в переднем конце. У „*а*", который называется урлă йăвăç, в середине имеется дырочка. Дырочки у коромысла и поперечного дерева наставляется одна на другую и в них с нижней стороны вдевается толстая сырая палка,

которая на одном конце имеет шишечку. Эта шишечка связывает коромысло и поперечное дерево. Она находится у дырочки с нижней стороны. Из дырочки *ж* палку проводят через дырочку *к*. Эта согнутая палка называется çăрттан. Конец çăрттана с нижней стороны у дырочки *к* обвязывается веревкой; другой конец этой веревки проводится до заднего конца этого коромысла и обвязывается выставляющаяся из оси чекушка *ж*. Таким образом прикрепляется к оси коромысло.

К концам поперечного дерева на веревках прикрепляются оглобли. Называются они сӳре турти, потому что, большею частью, употребляются при бороньбе.

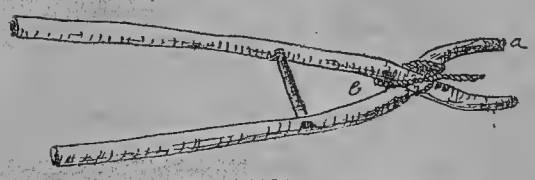


Рис. № 24.

Веревка, которой оглобли привязываются к дереву, вьется в виде кольца. Надевают эту веревку на один конец оглоблей, напр., *а* и проводится через внутренний угол *в*. Потом другой конец веревки надевают на конец поперечного дерева урлă йăвăç, где для этого имеется дырочка. Обычно берут не особенно толстую веревку; вдевают ее в дырочку поперечного дерева, а потом концы завязывают узлом и больше никогда не развязывают. За эту веревочку задеваются оглобли, как описано выше. К каждому концу поперечного дерева задевается по паре оглоблей.

КĔÇĔН ТĔРЕН.

Рис. № 25.

Есть еще оглобли под названием тукмак турта. Они состоят из лапочки, длиной в туловище коня; на заднем конце продалбливают отверстие. В него вдевается тоненькая веревочка, концы которой завязываются узлом. Длина веревки около $1^1/_2$ арш.; надевается на конец задних оглоблей и обводится вокруг дуги. Запрягаются в оглобли посредством дуг. Последние оглобли предназначаются для гужевиков.

В сабан впрягаются 4 лошади (Тетюш. и Буинск. уу.). При работе с сабаном должны быть: лаша хăвалаканни (погоньщик лошади), ака-пуç тытаканни (управляющий сабаном), карлавпа çӳрен—свободно идущий с лопаточкой в руке („карлав"). Лопаточкой он счищает грязь с сурпан хăми.

Другой вид сабана отличается от только что описанного меньшими размерами. Разница в сошнике, который отличается несколько и самой формой.

1—кăпăл
2—пуçĕ.

Все остальные части входит и в малый сабан. Пашут на 2-х лошадях. Обычное название этого сабана çур ака-пуç (пол—сабана).

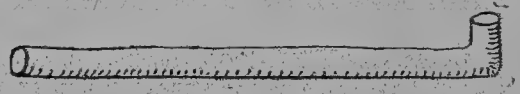


Рис. № 26.

Соха—суха-пуç. Соха состоит из двух оглобель, из которых каждая на конце имеет загиб под прямым углом. Это—суха пуç-турти. Вершка на 2—3 от загиба продалбливается продольная дырочка на обеих оглоблях и вставляются туда доски шириной в $1^1/_2$ вершка. Называется

она купташка умĕ (*а*). Она забивается гвоздями. На расстоянии аршина или аршина с четвертью от этой доски вставляется в такие же отверстия другая доска—потоньше и поуже. Называется она суха пуç урли (*в*).

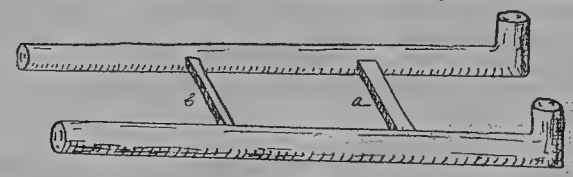


Рис. № 27.

Другие части сохи таковы: купташка. Она к одному концу подогнута в виде полудуги. Эта доска может выпиливаться из целого дерева. Ширина ее от 6-ти до 9-ти вершков. Затушеванная часть выпиливается. Она называется йуп хушши (№ 28). Говорят: йуп хушши сарлака и йуп хушши тăвăр. Части *а* и *в* заостряются и называются йуппи. Купташка делается также из двух досок; связывают посредством пăта, мĕтеç. На них надевается сошник суха пуç тимĕрĕ (*а*) (№ 29).

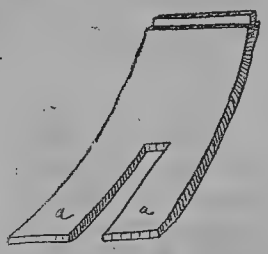


Рис. № 28.

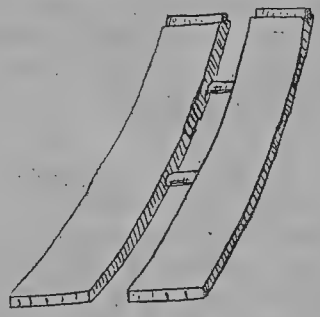


Рис. № 29.

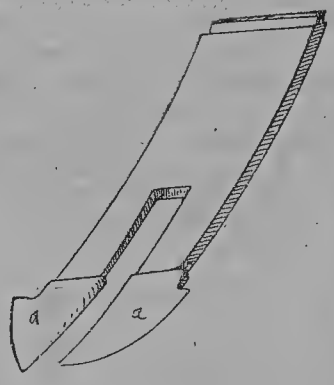


Рис. № 29 (а).

Берут брусок, шириной в $1^1/_2$ вершк., вышиной в $^3/_4$ в. Этот брусок кладут около самого загиба оглоблей. Называется брусок суха пуç хыçĕ. Между хыçĕ и умĕ,—в середине вставляется купташка; а для того, чтобы купташка не поддавалась влево или вправо у хыçĕ—сверху, у умĕ снизу делают выемы (зарубины).

Чтобы задний брусок не шатался, укрепляют таким образом: берут обыкновенную сырую палку; кладут конец ее (тонкий) на урлă йывăç; потом обводят вокруг оглобель и кладут в долбежку на концах заднего бруска. Такая палка кладется с обеих сторон. Обвязывается в двух местах: около урлă йывăç и заднего бруска. Обвязывают тоненькой бичевкой.

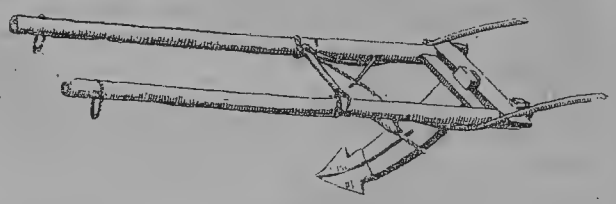


Рис. № 30.

Берут веревку толщиной с возжю; привязывают к оглоблям за урлă йывăç; потом обводят купташку и другую оглоблю за перекладину. Таким образом, обводят чегыре раза. Сложенную в 4 раза веревку втягивают около купташка тонкой бичевкой. Бичевку не путают, а обводят кольцом. В это кольцо вдевают лопаточку—суха калекĕ.

Сложенная в 4 ряда веревка крутится палочкой, которая называется пăркăç. Самая веревка называется пăркăç кантăри. Бичевка, которой стягивается пăркăç кантăри, носит название калек пăйавĕ.

1—тытки
2—пăркăç
3—пăркăç кантăри.
4—калек кантăри
5—пăйавĕ.

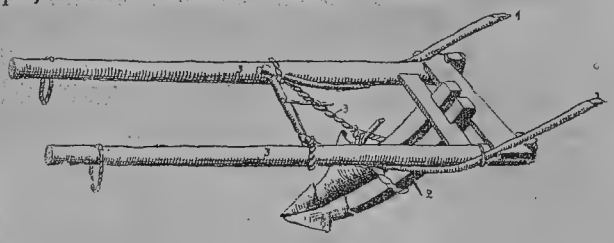


Рис. № 31.

Переход от сохи к плугу представляет косуля. Она состоит из резца *с*, лемаха *б*, отвала *а*, рукояток и оглоблей.

За неимением подошвы и благодаря упряжке в оглобли, косуля не так устойчива, как плуг, но значительно совершеннее сохи.

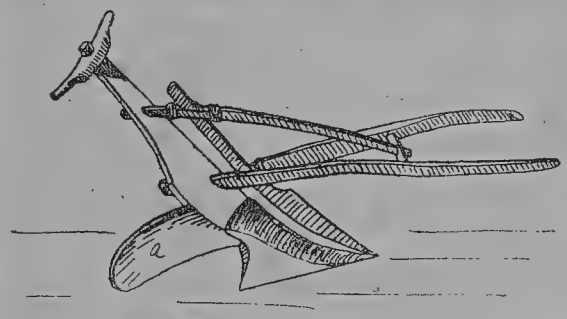


Рис. № 32.

Новейшие плуги однолемешные входят в силу в Батыревском уез. и имеют тенденцию к вытеснению здесь сох.

Другие сельско-хозяйственные орудия и машины среди чуваш входят в употребление очень слабо, так как считаются невыгодными для отдельных хозяйств.

Для бороньбы чуваши употребляют самодельные бороны (сӳре) большею частью деревянные. Железные бороны частично стали употребляться в 18 в. в Симбирском уезде [1]). Обычно чувашская борона состоит из двух длинных брусков (длиной четвертей 8—9) и трех покороче, связанных параллельно двумя досками *А*. В бруски вставляется по несколько дубовых зубьев, вершков в 6 и 7 длиною; между двумя длинными брусьями вставляется круглая палка, в которую надевается кольцо *х*. К кольцу посредством веревки привязываются оглобли (сӳре турти) или гнутые или же связанные из трех частей, как показано на рисунке [2]).

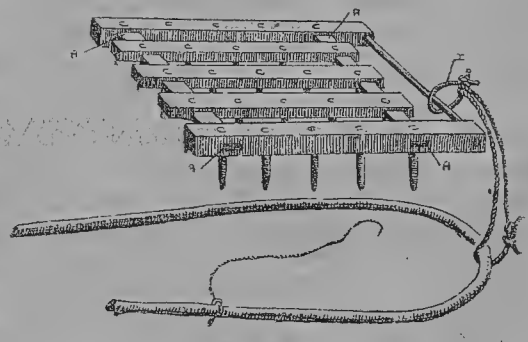


Рис. № 33.

Борон плетеных у чуваш совершенно нет.

---

[1]) Архив Симб. Ученой Архивн. Ком. Рукопись XVIII в. „Топографическое описание Симб. наместничества Тимофея Масленицкого".

[2]) В музее б. Александра III в Ленинграде имеется дерев. борона с дерев. зубьями из Козьм. у. и с 25 желез. зубьями (размер 156 см. 129 см.; зубья 14 см. длины) из Бузулук. у., с. Новой Тепловки.

Борон новейших типов среди чуваш почти нет. Если в Батыревском уезде деревянная борона с железными зубьями старается вытеснить деревянную борону (с дер. зубьями), то в других уездах, напр., в Ядринском у. дер. борона с деревянными зубьями имеет наклонность к большему росту. Это об'ясняется тем, что такую борону чуваши смастерят сами, когда нужно, отремонтируют, а борону с железными зубьями приходится ремонтировать при помощи кузнеца и, конечно, за деньги, которыми чуваши не располагают.

По данным переписи 1920 г. в Чувашии на 152872 крестьянских хозяйств приходилось:

Орудий для подготовки почвы:

Кочкорезок	17
Корчевальных машин	247

Орудий для обработки почвы:

Сох	108703
Косулей и сабанов	772
Плугов однолемешных	2297
„ двухлемешных	8897
„ многолемешных	180
Буккеров	10
Прочих пропашных орудий	184
Борон железных	1764
Борон с деревян. рамой и желез. зубьями	19976
Борон с деревян. рамой и дерев. зубьями	85720
Культиваторов	114
Катков	17

Таким образом, участь и наиболее древних орудий (косулей, сабанов) и наиболее новых (плугов и др.) одна и таже: количество их незначительно. Господствует соха (71%), борона с деревянной рамой и деревянными зубьями (56%), далее идет борона с деревянной рамой и железными зубьями (13%), плуг всех видов (8%), борона железная (1,1%), косули и сабаны (0,5%), пропашные орудия (0,1%), культиваторы (0,07%), катки и буккеры (0,01%).

За годы революции здесь замечается тенденция к замене примитивных орудий более совершенными. За 4 г. (1920—24) в уездах: Батыревск., Цивильск. и Чебоксарск. плуг стремится вытеснить соху; этот процесс идет очень медленно, но верным путем.

Приготовление поля для посевов производится таким образом. Во 2-ой половине мая вывозится навоз до 600—700 пудов на десятину. Исстари повелось обыкновение удобрять пашни „толокой". Уже в 18 в. „для удобрения пашни, как весной, так и осенью, по сжатии хлеба пускают на поля скот, который оставшуюся траву выбивает и некоторым образом унавоживает. В низовых уездах, напр., в Симбирском, Сызранском, выжигали жниво, через что не только очищается пашня от ненужных трав, но еще оно и препятствует, что бы оставшиеся травы, прогнившие, не произвели того перероста в хлебе, какой бывает от унавоживания" [1]).

[1]) Архив Симб. у. Арх. Комиссии. Топогр. опис. Симб. наместничества (18 в.) Масленицкого.

Под озимь поле вспахивается два раза; в начале июня поднимается пар; спустя неделю или две его боронят; второй раз пашут перед посевом в конце июля или в начале августа. Под яровой хлеб земля пашется весной, большей частью, один раз; на рыхлых землях зерно прямо запахивается.

Вся земледельческая работа с самого начала до ее конца проникнута переживаниями глубокой старины, которой, по словам старого чувашского поколения, ни в коем случае не следует игнорировать: иначе могут получиться большие несчастья: неурожай хлеба, падеж скота, болезни людей и т. п. Чрезвычайно типичен для старинного земледельца образ его действий, который описываем его подлинными словами. „Ҫи малтан акана кайнă ҫух, лашасене кӳлсе тăратаççĕ те пӳрге кĕреççĕ. Тĕне кĕмен ҫăвашсем çуртине алăк патне çутса лартаççĕ те ак çак сăмахсене каласа кĕлгăваççĕ: „ей турă, халĕ çак акас тырра-пулла, çил-тăвăлтан, пăр-çумăртан, хурт-кăпшанкăран сыхла: пĕр пĕрҫĕ акса пин пĕрҫĕ илме пар пире. Килен-кайан ăраскалсенҫен те пулсан пар пире“, теççĕ. Çак кĕлле кĕлтуса пĕтерсен пур лашисене те пĕрер татăк çăкăр касса, ун çине тăвар сапса лашасене тухса çитереççĕ. Çапла туни вăл выльăх-ҫĕрлĕхе вăй параҫ, лаша мĕн ҫухлĕ ĕçлесен те аптăрамасҫ; нихăçан та ырхан пулмасҫ, çав-çавах мăнтăр çӳрет. Ҫи малтан акă кăларма ирхине тул çутăлаҫҫен кайаççĕ; кăнтăрла кайсан, çул çинҫе, те ырă çын тĕл пулаҫ, те усал çын тĕл пулас; усал çын тĕл пулсан, тырă ăнса пулассине ан та кĕт вара; пĕтĕмпе çерçи вирĕ пулĕ те ларĕ. Çавăнпа ҫи малтан хире кайнă ҫух, пĕр-пĕр тухатмăш, йе пăсташ тума пĕлекен çын хирĕç пулсан, вăл кун кайма йурамасҫ вара, кайалла çавăрăнса киле кĕрес пулаҫ те, тепĕр кунне ирхине тин кайас пулаҫ; унсăрăн ĕç ăнса пымасҫ. Ун çинҫен пĕр ҫăваш ак мĕн каласа кăтартаҫ: „Пĕрре епĕр çуркунне хире çерем алма кайма тухрăмăр; хамăр килтен тухсанах, пире хамăр йалти Палта Ваçки хирĕç пулҫĕ; вăл ырă çын марҫҫĕ; халĕ вилнĕ ĕнтĕ вăл; çынна пăсасси, çынна тӳрлетесси, куç пуласси унтаҫҫĕ ĕнтĕ. Çав Палта Ваçкине курсанах, манăн ҫĕре шар! çурăлса кайрĕ те вăл малта мĕн пулассине сиссе çапла пулҫĕ, кайран хам та тĕлĕнсе кайрăм. Хамăр çапах кайалла çавăрăнмарăмăр, мĕн пулсан пулаҫ, кайар-ха, терĕмĕр. Хире çитсен алалама тытăнтăмăр .Пирĕн лашасем ака-пуçне вырăнтан та хускатаймаççĕ. Епир лашасене ахаль кутăнланаççĕ пулĕ тесе çапкалама тытăнтăмăр. Пирĕн лашасем пушшех хирĕççе çитрĕç. Унтан тата сиксе пĕтĕм пăйавсене татса пĕтерҫĕç; çитменнине тата пĕр лаша урине ака пуç тĕренĕпе кастартăмăр. Çапла асапланнă çĕре хамăрăн Иван кукка пыҫĕ, мĕн пулҫĕ капла сире? тесе ыйтрĕ пирĕнтен. Епир ăна лашасем пымаççĕ. шалтаптăрарăмăр, терĕмĕр. Вăл пире каларĕ: сире ура килĕшмен, ура йăвăр пулнă, çавăнпа хирĕçеççĕ вĕсем, терĕ. Вара епир вăл кун пĕр ĕç тумасăрах киле пăрахса тавăрăнтăмăр. Çавăнтан вара, епĕ нихăçан та ун пек çынна тĕл пулсан, хире тухса каймастăп. Ытти çынсене те кайма хушмастăп“ [1]).

В Тетюшском уезде, пред тем, как выехать сеять яровой хлеб, закладывают лошадей в сабан и ставят около ворот. Потом все идут в избу, зажигают в красном углу свечу и произносят: „Ырлăх-сывлăх пар; айвансен пуçне сывлăх пар; ĕçленĕ ĕçĕмĕре ăнтар. Пĕр пĕрҫĕ акса пин пĕрҫĕ илмелĕхне пар». Потом выходят на двор, там берут на решето

[1]) Н. В. Никольский. Рукоп. этногр. материалы, т. 63, стр. 89—90. Запись сделана в Бугульм. у.

полбу или овес и бросают через лошадей, говоря: «çак лаша çӳлли пултăр, лайăх ăнса пултăр, çак ултă лаша пек ăнса пултăр". После этого выезжают из ворот. Если встретят человека с бородой, то считают хорошей приметой: это к урожаю; безбородый предвещает неурожай. Встретить человека с пустой посудой—к неурожаю. Встретить человека с бородой и с пустой посудой—к урожаю хлеба, но с плохим наливом. Едут на загон. Начинают сеять. В семена кладут красное, вареное яйцо и бросают вместе с семенами, говоря: „çак çăмарта пек тутă пултăр". Но, прежде чем бросить семя на землю, пудовку подносят к мордам лошадей и дают набрать в рот, говоря: „çак лашасен телейĕпе пултăр". Это же проделывают дома, когда семена складываются на воз.

Всем домашним животным, птицам, сыпали из пудовки и говорили: „ҫăх-ҫĕп телейĕпе пар; кушак телейĕпе, йытă телейĕпе пар; сурăх телейĕпе пар" и т. д.

На загон приносится завтрак „салма".

Все садятся за завтрак. Старший из пахарей черпает ложкой салму и подает лошади. Для каждой лошади полагается зачерпнуть особо. Потом „касса пыран тесе" дают ложку салмы резцу „шăрт", потом „хăпартса пыран тесе" дают лемеху „тĕрен". После этого все садятся и говорят: „пире пулăшакан турăпа пӳлĕх апат çиме кил".

Когда все загоны вспаханы варят" „ака пăтти", обычно или полбенную или пшенную. Варят яйца по числу наличных членов семьи, не исключая и детей. Если пахали 2 дома вместе, то они вместе отправляют и этот обычай. Смысл обряда таков: пусть урожай будет хорошим, зерно крупным.

Зажиточные хозяева к каше нарочито готовят пиво.

Сеют чуваши рожь, пшеницу, ячмень, овес, гречу, просо, чечевицу, горох, полбу, картофель, лен, коноплю, травы.

Распределение культур по данным 1924 г. для Чувашии было таково. Главным хозяином и господином поля была озимая рожь; занимала 49,2% всей посевной площади. Далее самое видное положение занимает овес—32,1%; оставшиеся 18,7% всей посевной площади приходятся на все другие культуры: полба—4,8%, ячмень 2,8%, греча 2,5%, пшеница 2,1%, горох 2,0%, чечевица 1,5%, просо 1,0%, картофель 0,8%, конопля 0,5%, травы 0,4%, яровая рожь 0,2%, лен 0,1%.

Всего под зерновыми культурами занято 98,2% посевной площади и из них 64,1% относятся к продовольственным растениям.

РОЖЬ. Она составляет у чуваш одно из важнейших средств продовольствия. Данные чувашского языка позволяют относить эту культуру ко временам задолго доисторическим. Рожь возделывалась чувашами в ту пору, когда они существовали вместе и говорили одним языком с другими тюркскими племенами: башкирами, туркменами и т. п. Ржаной хлеб всегда отличался от пшеничного, ячменного и противопоставлялся им, как основной продукт в питании чувашина. Самое понятие хлеб (çăкăр) считался и считается синонимом ржаного хлеба. И если чувашин переселился в какую-либо полосу возделывания пшеничного хлеба, он все-таки считал своей обязанностью сеять и рожь. Ржаной хлеб фигурирует в культе, во всех важнейших обстоятельствах жизни чувашина с определенными символическими обозначениями. Чувашин далеких стран поддерживает связь с своей метрополией в обрядах при помощи символа: ржаного хлеба. Благодаря такой привязанности к этой культуре, чувашина очень трудно представить без посева ржи, как на Кавказе, так и на Амуре, где-нибудь около ст. Зимы и т. д.

Само собой понятно, что в южных районах сама природа не дозволяет чувашину сеять рожь в больших размерах. Но там, где природа идет с человеком, чувашин уделяет ржи главное внимание. Посевы ржи внутри чувашреспублики, подвергаясь небольшим колебаниям вверх и вниз, имеют лишь слабую тенденцию к увеличению, повидимому, только вследствие расширения общей посевной площади, путем разделки новых мест, но отнюдь не вследствие выгодности самой культуры.

Размер высева озимой ржи на 1 десятину у чуваш таков: в Батыревском у.—8,9 п., в Цив.—8,8, в Чебокс.—10,2 п., Ядринск.—10,6 п. Урожай с 1 десятины для Батыревск. у. составляет 46,7 п., для Цивильск. у.—47,8 п., Чебоксарск. 48,0 п., для Ядринского—56,0 п., т. е урожаи в этих районах остаются такими же, какими они были в 18 в.: „сам 4, сам 5". И только для Самарск. уезда, Ставроп., Сызранск., Карсунск., как в 18 в., так в 19 и 20 вв., поднимается от „сам 5", до „сам 6", „сам 7" и „сам 8".

Лишь 1% или даже ½% сбора ржи в чувашском крае шло на винокуренное производство; все остальное потребляется населением в виде хлеба. В винокуренном производстве наблюдается вытеснение ржи, начиная с 1880-х гг., другими продуктами; среди них на первом месте стоит картофель; это видно из данных бывшего завода бр. Таланцевых около г. Ядрина.

Вывоз ржи из Чувашии принимал размеры от 1 миллиона п. до 3-х миллионов в год. В среднем за время с 1895—1913 г. вывоз всех хлебов из территории нынешней Чувашской республики составлял цифру в 3 слишком миллиона пудов, в том числе ржи 1.310 тысяч пудов.

Вывоз ржи из пределов ЧАССР заграницу теряет прежнее значение. Рожь потребляется внутри Чувашского края; вывоз за границу достигает в урожайные годы до 6%. Как встарь, так и теперь чувашская рожь встречает себе конкурента в американской ржи. Здесь, конечно, играет одну из видных ролей и качество чувашского зерна; заграничные фирмы выпускают зерно более высокого качества.

Чувашин очень неохотно переходит к посевному зерну „чужих земель", если бы оно было во много раз лучше его „чувашского" зерна. Вы будете ему рисовать выгодность, допустим, пробштейской ржи, говорить о крупном, полном зерне, о длинном колосе, высокой соломе. Чувашин будет слушать с интересом и ответит только одно: çапла пулĕ (наверное, так). Ясно, что он согласился с вами, но возделывать ее у себя не будет, потому, что все „заморское" нежно, чувствительно; любит удобрения, а у него, чувашина, нет таких условий: если бы были, он в свою очередь и свою рожь сумел бы значительно улучшить.

Чувашин выслушает с удовольствием о прелестях ржи шланштедской, о необычайно крупном зерне и большом весе ее (свыше 10 п. в четверти), не откажет в должном внимании к рассказам о других, свыше 70, сортах ржи (по руководству Ф. Кернике и Г. Вернера), но практически не применит ни одного из ваших хороших предложений. У него мала площадь. Он дорожит каждой саженью ее и поэтому не поступится никакой площадью даже для опыта над тем сортом ржи, выгоды которого он еще не видел в условиях своего поля. „Нам хороша наша рожь", „немного, но зато верно"; „от нее мы получаем, что нам полагается на еду".

Таким образом, чувашин знает и ценит в условиях своего поля лишь свою рожь, она у него авалхискер, асаттесем акса пурăн-

нäскер, давнишняя, древняя; еще предки рассказывали о своих предках, как они сеяли именно эту рожь. Она, выносит сильные холода; правда, весной страдает на холодных, мокрых почвах, особенно, если заморозки сменяются оттаиванием при солнечном нагреве. Но эти несчастия бывают, сравнительно, не часто. Свою озимую рожь чувашин любит, потому, что она противостоит засухам: она обладает, сравнительно, малою испарительной поверхностью, а, кроме того, весною, ко времени самого сильного роста, быстрое развитие ее поддерживается почвенною влагою, скопившеюся на пашне в течение зимы; рожь экономна в расходовании влаги, как и сам ее хозяин во всех отношениях.

Севооборот и удобрение. Самый распространенный способ культуры ржи у чуваш состоит в помещении ее в поле первым растением после паровой обработки, соединяемой почти всегда с удобрением хлебным навозом. Но пользование паром не везде одинаково. Одни хозяева поднимают землю с осени, после чего на пашню весною, возможно ранее, примерно, в половине мая (ст. стиль), вывозится навоз, который разбрасывается и тотчас же запахивается. Затем, спустя недель шесть, когда в поле пробьются сорные травы, она еще раз пашется и затем недели за две до посева вспашка повторяется; последняя же обработка состоит в заделке посева, смотря по почве — бороной, сохой. При таком пользовании паром, довольно связные суглинистые земли не твердеют, даже если бы наступили и засухи. Не смотря на выгодность подобной подготовки пашни под рожь, таковая у чуваш принята мало, большинство пользуется паром иначе. Поднимают поле по вывозке на него навоза, что бывает в средине июня (ст. стиль), а до тех пор служит пастбищем для скота, через что, земля, особенно наклонная к уплотнению, слегается еще больше, так, что иногда с большим трудом приходится ее поднимать, особенно там, где не введены еще плуги, а пашут сохами. Затем поле остается в покое иногда до посевной вспашки. Понятно, что при подобной культуре навоз очень мало успевает разложиться, особенно, если стоит сухая погода, и самая пашня выходит худо подготовленной. Но рожь, по местам, высеивают и не непосредственно после паровой обработки. Где введен посев клевера, рожь помещается после этого растения, но тогда она не удобряется, так как замечено, что после клевера рожь родится не хуже, чем по удобрению. На этот счет опытники — чуваши предположительно говорят почти тоже, что известно в науке. Здесь говорят они, клевер в своих остатках дает после себя значительное количество питательных веществ, в том числе, добавим от себя, и азотистых. На таком же основании некоторые вдумчивые крестьяне разводят рожь на предшествующем посеву ржи пару, на котором высевается вика с овсом. Как показал опыт, здесь рожь иногда родится хуже, чем после удобрения навозом, так как клевер, а равно и вика истощают почву.

Относительно вспашки чувашин заметил, что рожь не выносит глубокой заделки, не глубже 3 дюймов и не выше $^1/_2$ дюйма; очевидно, рожь требует для своего роста наибольшего количества кислорода (сывлăш кирлĕ).

Чувашин последнюю вспашку производит перед самым посевом, между тем эта вспашка должна быть производима за две, а еще лучше, за три недели до посева, так как урожай ржи очень много зависит от того, попадает-ли зерно ее на успевшую уже несколько слежаться и окрепнуть пашню. Чуваши заметили и это отметили в

своих народных произведениях, что рожь худо родится на землях с сорными травами, особенно такими, которые размножаются при помощи корневищ, напр., пырей; „паши“, говорит отец сыну, „в таких случаях пар“, „сей по пару“. Есть в чувашском крае пункты, в которых по озимой ржи сеются в виде опытов, кормовые травы, главным образом, клевер с тимофеевкой. Рожь дает возможность приступить к севу этих трав очень рано, напр., к концу апреля (ст. стиль), а земля в такое время бывает влажна, что подготовляет семена трав к прорастанию.

Удобрением под рожь у сильных хозяев чуваш обычно является смешанный навоз, примерно, в количестве на десятину до 150 телег, заключающих в себе до 2400 пудов; но большинство чуваш не может дать земле более 700 п. на десятину.

Есть несколько мест, где применяются и минеральные удобрения, напр., суперфосфаты, сырая фосфоритная мука, томасов шлак, костяная мука и отчасти каинит. Случаи такого применения автору известны только по довоенному времени. Наблюдательный чувашин нашел, что урожай увеличивается более всего при удобрении суперфосфатом, чем какими-либо другими туками и это вполне понятно. Суперфосфат дает легко растворимую фосфорную кислоту; с другой стороны, даже передовой крестьянин-чувашин воздерживается от удобрения минерального: суперфосфат и др. стоит дорого: „вăй ҫитмест“ „сил не достает“, заявляет чувашин.

Относительно всхожести ржи у чувашина есть свои наблюдения и опыт, которым он верит больше, чем всем книгам по агрономии, взятым вместе. Он знает, что всходит рожь прошлого урожая, и перед ним бывших: одного, двух. Но для более верного получения всходов, после Ильина дня (20 Июля по ст. стилю) обмолачивает новый урожай, в размерах, нужных для сева, тщательно очищает зерна от сора. Во всяком случае он избегает сеять рожь, в которой имеется мăйан—лебеда, куколь—пукра, полынь—арăмути. Рожь высеивается под осень, но довольно в различное время: после 1 Авг. (ст. ст.), после 6 Авг. (ст. ст.), но не позднее 14 Авг. (ст. ст.). Во всех случаях чуваши имеют свои опыты и наблюдения над природой, которые дают им возможность почти не ошибаться в выборе сроков для посева.

Рожь, по Гофману, требует 57,7, а по Гейерандту 85% влаги, относительно своего веса. Если научная агрономия установила свои положения при определении времени посева, то народная агрономия также знает, что растения до морозов должны „уклочиться,“ и сделать запасы из почвы питательных веществ для дальнейшего роста весною, но не должны „пойти в трубку“. Для этого достаточно 6 недель теплого времени.

Если осень продолжительная и теплая, то рожь зачастую разрешается очень буйно, как то было, например, в 1925 г., и если на такую рожь выпадает снег прежде, чем успеет замерзнуть почва, то большое количество зелени, скопившейся под снегом, может подействовать вредно на корневую систему и много растений погибнет, задохнувшись от недостатка кислорода.

Такую буйную рожь, без всякого опасения за ее будущность, чувашин косит и скармливает скоту. А если случится мороз, от которого земля затвердеет, то на озимь пускается скот; впрочем, чувашин опасается пускать овец, коз: могут повредить корни или же совсем повытоптать их.

Густота посева у чуваш такова: на землях „навозных“ на 1 казенную десятину 8 пудов, на землях не удобренных или слабо удобренных 9—10 п. Сказанное относится к разбросному посеву.

Что касается посева рядового, то среди чувашского населения он не применяется.

Бороньба могла бы способствовать уничтожению сорных трав.

Между тем чувашское поле не может похвалиться отсутствием сорных трав.

В 1925 г. автору удалось изучить чувашские поля. В пробах найдены: пьяный плевел (*Lolium temulentum*)—в поле д. Актай, Чувашско-Сорм. в., Ядринск. у., куколь (*Agrostema githago*) — в поле д. Юрмикейкино, Шуматовск. в., Ядринск. у., василек (*centaurea cyanus*)—в поле Лапра-Касы, Хочаш. в., Ядринск. у., многолетний вьюнок (*convolvulus arvensis*),—там же, метла (*Apera spica venti*)—в полях Кивĕ-Сĕч Аликов. в., д. Актай, Чуваш-Сорминск. в., с. Убеева, Цивильск. у., пырей (*triticum repens*).

Говоря о цвете своего хлеба, чувашин употребляет слово: хура (черный), пире хури те йурат (нам ладно и черный). Употребляется хлеб решетный. Ситный иногда можно встретить у чуваш приволжских.

В обычном разговоре и чаще всего на торговом языке различают рожь овинную и ведренную. Первая получается после сушки ее на особых овинах (авăн), отчего и самая молотьба называется авăн илме (взять овин). Изредка зерно получает дымный запах, отчего не идет на рынке. Более ценится рожь, сушеная на вольном воздухе. При этом сами чуваши более одобряют хлеб такой сушки, так как он более светлого цвета, чем при овинной сушке. Хăш çул кулаç пек шурă, говорят они про такой хлеб. Качество чувашской ржи урожая 1925 г. таково. Чистота на многих районах Ядринск. у. и Цивильск. у. равна 99,5, а в некоторых дает цифру 99,8 и 99,9 (д. Шарбаш, Тораевск. в. и д. Юрмикейкина, Ядринск. у. Шумат. в.).

Всхожесть ржи, за весьма редкими исключениями, от 97 до 99. Удельный вес—от 1,28 до 1,31. Абсолютный вес—в кило от 70 тыс. зерен до 80.000. Натура—в четверти от 8 п. 30 ф. до 10 п. 20 фунтов (д. Шарбаш, Ядринск у. в хозяйстве Матвея Романова).

ОВЕС (сĕлĕ). Пользуясь способностью овса давать сносные урожаи на таких почвах, которые не в состоянии „поднять“ не только пшеницы, но и ржи, отводят ему участки наиболее тощие, хотя участки более плодородные, оплачивают его культуры весьма хорошо, давая урожаи в 100 и 120 п. с десятины. Овсу чуваши отказывают во всяком удобрении. Ему приходится довольствоваться остатками навоза, внесенного года 2—3 назад.

Пашут под овес, по большей части, один раз и все же он родится хорошо. Зная, что для хорошего роста овса нужна достаточная влажность, чуваши сеют овес рано. Замечено ими, что ранние посевы овса дают зерно более полновесное, чем поздние, и реже вылегают. При поздних же лучше получается солома, но зерна получается мало.

Обыкновенное время посева—апрель и май, и тем раньше, чем почва суше и менее влагвины, чтобы уловить в ней запасы зимней влаги.

Народные наблюдения у чуваш относительно овса таковы.

Представляется необходимым уловить наиболее подходящее время для посева, так как от этого в значительной мере зависит урожай.

„День упустишь, годом не наверстаешь", говорят. Чувашские поговорки и приметы отдают полное и почти безусловное предпочтение раннему посеву пред поздним.

„Кто рано сеет, семян не теряет".

Ранний посев в значительной степени ускоряет и созревание хлебов.

„Где рано посеешь, рано и пожнешь".

Определение самого времени посева, в свою очередь, стоит в зависимости от целого ряда условий и явлений, прежде всего, от условий погоды, пробуждения весны и ее хода.

„Весною нужно сеять хлеб в тот день недели, в который половодье достигло наивысшего предела".

„Если вода с самого начала сразу разольется, родится ранний посев: если всего сильнее течет в середине разлива, родится средний". „Если вода разольется во второй раз и больше, чем в первый—уродится поздний посев. Если весной дружно тает снег и дружно бежит вода—яровые хлеба нужно сеять рано".

„Сей овес, когда босая нога на пашне не зябнет". Как весной, так осенью, время посева, помимо условий погоды, определяется множеством различных признаков и примет, основанных на наблюдении разных явлений в жизни животных и растений. Если одни из этих наблюдений,—например, над весом первых и последующих куриных яиц, над паразитами на теле некоторых насекомых, формою печени в щуке, хода линяния птиц и т. под., представляются крайне сомнительными, а некоторые из них и совсем фантастичными, то другие, наоборот, основанные на времени вылета разных насекомых, времени цветения или созревания разных растений и тому подобных явлений животного или растительного мира, в свою очередь, стоящих в теснейшей зависимости от состояния погоды, хода развития весны, характера лета и осени, заслуживают самого серьезного внимания. Именно, в этой области, часто ускользающий от наблюдательных ученых агрономов, наблюдательность чуваш получает особенное значение и открывает, быть может, и такие совпадения, которые вовсе не представляются случайными, а, напротив, могут быть вполне закономерными и точными. На них поэтому нелишне остановиться более подробно.

На основании наблюдений над разными явлениями из жизни животного царства, время наступления ярового посева определяется следующими признаками:

„Если грачи прилетели—через три недели нужно выходить на посев".

„Если грачи сели в гнезда—через неделю надо выходить на посев".

„Когда лягушки весной сильно квакают—пора сеять яровое".

„Лягушка квакает, овес скачет".

„Когда скворцы выводят птенцов—пора сеять овес".

„Ласточка прилетела—время сеять горох".

„Когда скворец начинает обучать детей летанию, время сеять гречу".

По следующему ряду примет определяют, какой посев будет лучший—ранний или поздний.

„Взвешивают три первых крупных яйца; если первое тяжелее, следует раньше сеять, если второе (по времени кладки), сеять позже на неделю; если тяжелее всех третье—еще неделей позже".

„Если у навозного жука между передними ножками больше желтеньких мошек (паразитов)—сей овес раньше; если их больше между задними—сей позже.

Еще большее число примет, указывающих время посева, основывается на различных явлениях растительного мира и тут эти приметы, вероятно, имеют еще большее основание, так как не подлежит сомнению, что все эти явления состоят между собою в тесной связи и зависят от одних и тех же условий погоды, состояния почвы, влажности и т. д., отражающихся на жизни растений и ходе их развития даже тогда, когда они ускользают от самых точных измерительных приборов человека и с успехом заменяют эти приборы для чуваш, которые ими и вовсе пользоваться не могут. Есть здесь общие указания, а так же и частичные, напр., на начало и конец посева.

В отношении овса все показания сводятся к тому, что его нужно сеять возможно ранее, при первом открытии весны, как только начинают зеленеть травы, распускаются листья на деревьях и появляются признаки пробуждения животной жизни; следует его сеять в сырую землю, в грязь, даже в воду. С посевом овса надо кончать возможно скорее.

В отношеннии роста овса народные приметы отмечают необычайную силу его роста.

„Овес и сквозь лапоть прорастает".

„Если бы не мороз, то овес бы до неба дорос".

„Овсу не опасны и ветры",

Снег, выпадающий вскоре после посева овса, для него только полезный.

„Снег на овес тот же навоз".

Несколько позднее овес очень любит теплую погоду.

„После теплых дней овес нежится".

Урожай отмечается в следующей примете:

„Если на деревьях долгий иней -к урожаю овса, пшеницы".

„Комары с весны вьются (толкутся) высоко—овес будет высок".

Количество посевного материала для овса берется почти вдвое больше, чем посевного материала для ржи, так как среди семян овса часто бывают пустозерницы.

На десятину в среднем высеивается от 8—17 пудов.

Высев на 1 десятину по данным за 1905—1914 г. г. таковы:

Уезды:	
Батыревский	9, 5 п.
Цивильский	10, 5 „
Чебоксарский	11, 1 „
Ядринский	12, 2 „

Урожай выразился с 1 десятины в цифрах:

Для уездов:	
Батыревского	39, 3 п.
Цивильского	43, 9 „
Чебоксарского	40, 1 „
Ядринского	50, 4 „

Достоинства чувашского овса оказались такие:

В среднем:

Чистота 96, всхожесть 90, удельный вес 1,02, абсолютный вес 39506, вес тысячи зерен 77, натура 5 п. 31 ф. Колебания натуры проявились для разных районов так; 4,27 п., 5,27 п., 5,31 п., 6,02 п.

ЯЧМЕНЬ (урпа). Судя по данным языка, ячмень (*Hordeum*) у чуваш возделывался еще в доисторическую эпоху. Во всяком случае в Европу чуваши пришли, уже зная эту культуру.

Культура этого злака занимает у чуваш 2,8% всей посевной площади. Незначительность этой площади об'ясняется ограниченностью земельного надела: при 400—800 кв. саж. в поле на едока очень трудно дать много места ячменю, в то время, когда нужны там же места для других культур.

Разводится ячмень ради зерен, которые являются пищевым продуктом, материалом для пивоварения и кормовым средством для скота. Прямо в пищу ячмень не употребляется, а превращается большею частью в крупу, лучший сорт которой носит название перловой. Из ячменной муки пекут лакомые в чувашском меню пашалу (лепешки), икерҫё (блины). Хлеб из ячменной муки не пекут, так как она не дает пористого теста, которое могло бы быть вполне перепечено. Но там, где ячмень родился хорошо, можно бывает видеть маленькие хлебцы из ячменя для питания детей. Как материал для пивоварения, ячмень очень ценится и почти незаменим. Скоту на корм ячмень идет в виде исключения. Солома и мякина служат кормовым средством. При этом, мякина распаривается или обваривается, чтобы предупредить различные заболевания животных, главным образом, колики, от шероховатых ячменных остей.

Народные наблюдения и приметы относительно ячменя таковы: огромное значение при посеве имеет качество зерна. „По семени и плод". „Добро посеешь, добро пожнешь".

„Кто хорошее зерно бросает в болото, тот поступает во вред себе. Для посева необходимо отобрать лучшие семена. „Лучше голодай,— а добрым семенем засевай".

Хлеб для посева надо тщательно отсортировать, не смешивать один хлеб с другим и отделять семена сорных трав. „Не смешивай жита с ячменем". „От привозных семян не лучше урод, чем от своих". „Свое, но верное". „Если засевать то место, которое поел червяк, гречею или ячменем, они хорошо уродятся".

Необходимо соблюдать известную смену растений, известного севооборота; частое возвращение хлебов на одно и тоже место может быть очень убыточным для крестьянина.

„Ячмень хорошо сеять после пшеницы, но никак не обратно". Ячмень, как и рожь, любит посев в сухую землю. При посеве сообразуются с ветром, с состоянием неба, с фазисами луны и даже со временем дня, когда производится посев.

„Ячмень, посеянный при западном, или юго-западном ветре, уродится плохо".

Полнолуние, а также время, которое ему предшествует или следует за ним, представляется для ячменя наиболее благоприятным.

„Ячмень сей в полнолуние".

Приметы на урожай у чуваш многочисленны. Вот наиболее характерные из них:

„Если зимой в ту пору, когда начинает прибывать день,—иней, то летом, во время роста хлебов, будут обильные росы и хорошо уродится ячмень".

„Если зимой образуется наледь, наслуды—летом будет ненастье, хорошо уродятся полба, ячмень".

„Если весною, когда тает снег, на дороге снег остается, следует более сеять гороха, проса, гречи, ячменя. Некоторые рыбы предвещают урожай".

„Если во время рыбной ловли больше попадаются окуни и ерши, то будут хорошие пшеница, ячмень, рожь, полба".

Развитие почек у деревьев и кустов также может указывать на урожай ячменя.

„Если у вяза много почек,—уродится ячмень".

„Если на деревьях почки очень крупные—к урожаю ячменя".

Продолжительность роста ярового ячменя вообще составляет 88—97 дней. Сумма теплоты для полного развития ячменя 1440—1600. При этой способности созревать в очень короткий срок, ячмень обладает только умеренной или даже слабо развитой корневой системой (корневые волоски у ячменя менее многочислены, чем у овса).

Отсюда вывод для чувашина-земледельца: в короткий период времени ячмень собирает материал для образования стеблей, листьев и зерен, значит, почва для ячменя, если хотим урожая хорошего и по количеству и по качеству, должна быть более богатая и лучше разделанная, чем для овса. Не годится для него почва торфяная, сухая, тощая, только что разделанная, хотя бы и хорошая почва. Ячмень любит средние почвы, хорошо разрыхленные, с достаточным запасом влаги и питательных веществ. Научная агрономия установила факт, что посыпка 6½ п. селитры на десятину вызывает повышение содержания азотистых веществ в зернах ячменя на 1,2—1,5%, а количество мучнистых зерен с 80—92% до 62,4—77,5%, удобрение же двойным количеством селитры (13,2 п. на десятину) еще более повышает содержание азота.

Так как ячмень требует чистой и рыхлой почвы, но вместе с тем и хорошо слежавшейся, то осенняя вспашка поля является крайне важной. Сеют ячмень позже овса, в среднем на 10—12 дней. Он чувствителен к заморозкам, и потому его сеют когда уже нельзя ожидать последних. Это время падает на конец апреля или начало мая (ст. ст).

Ячмень сеют гуще, чем рожь и пшеницу, но реже, чем овес. Сеют 9—11 пудов на десятину. Заделка семян, смотря по почве, 2,5—10 см., производится бороной. Уход за высеянным зерном ячменя практикуется в очень немногих местечках Чувашского края и ограничивается обыкновенно уничтожением корки при образовании ее после сильного дождя и полкой сорных трав. Обычными видами сорных трав для ячменя Чувашского края являются следующие:

Пробы, взятые из селений	НАЗВАНИЕ СОРНЫХ ТРАВ								
	Knautia arvensis	Centaurea cyanus	Polig. Convol.	Bromus erectus	Brassica rapa camp.	Vicia	Jdium fendula	Galeopsis vers.	Разные.
Дер. Юрмикейкина, Шуматов. в. Ядр. у.	0,09	0,07	0,17						
с. Убеево, Цив. у.		1,02	0,69	0,08	11,98	0,91			3,00
с. Ибреси, Батыр. у.		2,96	1,22				0,33	0,38	0,33

Уборка начинается, как только зерна достигают желтой спелости. Жнут серпами и складывают в скирды.

Урожай в среднем равен 20 п. с десятины. В этом числе, если принять эту цифру за 100, то 25—62 частей зерна, 78—88 частей соломы и мякины.

По данным статистического управления ЧАССР урожай в пудах с 1 десятины был такой:

	1920 г.	1921	1922	1923	1924
Батыревск. у.			21,2	16,2	16,9
Цивильск у.	16,1		22,6	23,6	20,0
Чебоксарск. у.	28,2		19,4	38,1	20,3
Ядринск. у. . . .	27,2		32,7	33,5	26,2
По всей Чувашреспублике			24,1	32,1	21,5

Мой анализ образцов ячменя, взятого из ЧАССР, дал следующие результаты:

	Какого года урожая	Чистота	Всхожесть.	Абсолют. вес В кило колич. семян	Удел. вес.	Натура в четв.
Ядринск. у.						
д. Шарбаш. . . .	1924	96,2%	74%	18024,3 шт.	1,16	5 п. 31 ф.
Юрмикейкина . . .	1924	70,5%	96,0%	43232,1 „	1,11	5 п. 31 ф.
Цив. у., с. Убеево.	1924	80,9%	97,5%	36124,5 „	1,13	5 п. 24 ф.
Ядр. у. д. Юрмик.	1925	99,9%	99,0%	23288,4 „	1,29	7 п. 32 ф.
Бат. у., с. Ибреси	1925	69,1%	70,5%	23532,4 „	1,16	5 п. 31 ф.

При средней цифре 5 п. 31 ф. для натуры ячменя мы замечаем любопытное явление. Берем д. Юрмикейкину, Шуматовск. в., Ядринск. у. Для 1924 г. все цифры низкие; для 1925 получилось значительное изменение в сторону улучшения. У крестьянина Степана Меркурьева поле с суглинистой почвой. В 1-ом случае, как об'яснил сам хозяин, была плохая обработка, плохой уход и совершенно отсутствовал навоз. Во втором случае, при наличии тщательной обработки, заботливого ухода, было навозное удобрение.

На международном рынке выступил и чувашский ячмень, составляя для разных годов довольно внушительную цифру.

В среднем 129,9 тысяч пудов, а по отношению к вывозу всех вообще зерновых хлебов 4,0%.

На потребление самого населения ячмень шел в количестве, конечно, большем, чем для вывоза. В среднем на едока за разные годы приходилось ячменя 0,05 фунта.

Приходилось вывозить, обделяя себя, так как надо было тем или иным путем достать деньги для домашних расходов и на уплату всевозможных податей.

ПОЛБА (пари). В 1924 году полба занимала в Чувашреспублике 18162,43 десятины, т. е. 4,8% всей посевной площади. Наибольшее распространение эта культура имеет в Батыревском уезде—10%, наименьшее 1,2%—в Ядринском; в Цивильском и Чебоксарском уездах в среднем—5%.

При анализе проб, взятых из Чувашского края, пришлось натолкнуться на однозернянку (*Triticum monococcum*), в виде исключительного случая. Остальные пробы представляли из себя *triticum dicoccum varietas farrum arras*—Волжскую полбу; разновидность двухзернянки (*Triticum spelta*). Не мешает остановиться на однозернянке. Она разводится в малоплодородных, сухих почвах в гористых местностях Средней Европы, напр., в Альпах, стойка против головни. Встречается она кое-где на Кавказе, как возделываемое растение, и в Крыму, как дико-

растущая, или одичавшая. Она сохранилась, вообще говоря, там, где сохранились остатки племен, которые предшествовали современным европейцам; эти племена у филологов известны с именем яфетидов. Трудами академика Н. Я. Марра раз'яснен факт совпадения целого ряда слов в языках кавказских высокогорных племен с названиями рек и гор в Германии, а особенно близость с языком басков (в Пиринеях); в глухих горных долинах сохранились не только остатки первичного населения Европы, вытесненного современными племенами, но и остатки культуры того времени; однозернянка есть один из пережитков той эпохи; при переселении народов вместе со своими хозяевами она была загнана в самые горные ущелья и там сохраняется вместе с другими остатками культуры яфетидов до наших дней.

Двузернянка, культивируемая чувашами, характеризуется полой соломиной, длиной вегетационного периода в 106 дней и высокорослостью—87 см.

Эта полба встречается исключительно в армянских селениях Хамадана; в Египте за 4000 л. до Р.Х. она была одним из главных хлебов.

Помимо чуваш, ее культивируют те земледельцы, которые имеют своими предками чуваш; сюда относятся, напр., татары, Тетюшского уезда, б. Казанской губ., башкиры нынешней Самарской губ. и часть башкир нынешней Башкирии (АБССР).

Таким образом, полба является древнейшей чувашской культурой; когда-то, в доистории, чуваши, несомненно, живя вместе с современными возделывателями, составляли общую семью, что доказывается бесспорными данными сравнительно-исторического языкознания.

Народная агрономия, связанная с полбой, может быть сведена к следующим основным положениям.

Урожай предвещается заранее. Его можно предугадать по перепелке.

„Если перепелка, говорят чуваши, кричит 8—9 раз под-ряд, хлеб уродится".

„Если перепелка много кричит, полба будет хороша". Рыбы также предвещают урожай.

„Если во время рыбной ловли больше попадаются окуни и ерши, то будет хороши пшеница, ячмень, рожь, полба".

Полба должна сеяться во влажную землю, в сроки, которые установили для нее предки.

Обработаешь землю плохо, хуже того пожнешь. Пахота требует искусства—надо избегать огрехов, но только у того их нет, кто не пашет. Пахота требует опытного пахаря и для пахоты нужно тоже опытные лошади. При плодородной почве глубоко пахать—все равно, что поверхность поля увеличивать. Хорошо пахать рано утром, а ночью не годится. Чем меньше земля сама по себе плодородна, или, если удобрения на нее не положено,—тем раньше надо начинать вспашку; ранняя вспашка в значительной мере обеспечивает урожай.

Высевают на 1 десятину по данным 1905—1914 гг.:

В Батыревском уезде	. . . . .	10,1 п.
„ Цивильском „	. . . . .	10,9 „
„ Чебоксарском „	. . . . .	11,2 „
„ Ядринском „	. . . . .	12,6 „

Урожай по тем же данным получился такой:

В Батыревском уезде	. . . . .	39,6 п. на 1 десятину.
„ Цивильском „	. . . . .	45,7 „ „

В Чебоксарском уезде . . . . . 37,0 п. на 1 десятину
„ Ядринском „ . . . . 56,3 „ „

Главнейшие сорные травы, угнетающие полбу, таковы: *Poligon. Convol., Centaurea cyanus, vicia pannonica, Chenopodium album, Knautia arvensis, Agrostema githago, Brassica rapa campestris, Salvia nemorosa, Galeopsis tert., Fumaria officinalis, Poligonum lapatif., Lolium temulentum.*

Причиной распространения этих сорняков является неровная вспашка поля, так как пашут, главным образом, сохой. Ухода никакого нет. Там, где уход и обработка проявлены более внимательно, почва сразу дает улучшение полей.

Недостаток зерна также сказывается на распространении сорняков. В последние годы приходилось, нарушая традиции, сеять чужим зерном, малоизвестным обывателю со стороны своих достоинств.

Полба за пределы хозяйств обычно не идет. Ее обдирают на круподерках; получается крупа, из которой готовят кашу. Там, где есть дети, каша считается необходимостью, почему крупа идет исключительно на потребление семьи.

Солома и мякина употребляются в корм скоту.

Качество чувашской полбы будет очевидно из следующих цифр.

Исследования Отдела с/х. при НКЗ ЧАССР по отношению к полбе (был взят урожай 1925 г.) дали результаты:

	Относит. вес	Абсолют. вес	% мертвого сора	% живого сора
Цивильск. у. . . . . 9 проб	60	44—008	5%	13,9%
Ядринск. у. . . . . 4 „	73	49—670	4,12%	23,75%
Батыревский у. . . . 4 „	69.50	45—100	6,88%	26%

Анализ семян, произведенный мною, дал следующие результаты: чистота между 81 и 96,6; всхожесть от 81—99,5; удельный вес—0,90—1,10; абсолютный вес (в кило зерен) от 19805 до 31307,7; натура (в четверти) от 4 п. 33 ф. до 6 п. 15 ф.

Лучшая проба, если сравнить все данные, была в 1925 г., в дер. Шарбаш, Тораевской вол., Ядринск. у., у крестьянина Матвея Романова. Некоторую конкуренцию составляет урожай 1925 г. у крест. Степана Меркурьева, д. Юрмикейкина, Шуматовск. вол., Ядринск., у.

Оба эти лица, особенно Романов, работали в одних и тех же естественно-исторических условиях и оба имеют одинаковое знание дела. У М. Р. Романова, кроме него, принимала участие в уходе за полбой и жена его, которая тоже окончила 2-х классную МНП школу. У Ст. М. Меркурьева в семье нет равных ему помощников. Следовательно, причина—в отсутствии рабочей силы, а не в агрономическом опыте.

ПШЕНИЦА (тулă). По данным ЦСУ 1924 г. в пределах Чувашреспублики площадь под пшеницей составляла 7837,82 десятины. Это равно 2,1% всей посевной площади ЧАССР, т. е. немного меньше, чем площадь под ячменем (2,8%).

Любопытно географическое распространение этой культуры. В глубине Чувашского края пшеница едва-едва существует, но зато поближе к Волге и Казанской жел. дороге занимает в яровом клину, сравнительно с другими яровыми хлебами, почетное место.

Название уездов:	1917 г.	1920 г.	1922 г.
	пропорция в % %		
Батыревский уезд	0,3	0,1	1,0
Цивильский уезд	1,8	1,0	0,1

Чебоксарский уезд	12,6	8,5	7,3
Ядринский уезд	2,0	0,7	1,4
По ЧАССР	3,7	2,3	2,2

В Батыревском уезде занималась посевом пшеницы дольше всего Шамкинская волость (2,6% в 1917 г., 0,8% в 1920 и 9,6% в 1920 г.), в Цивильском у. —Цивильская вол. (15,8%—в 1917, и 9,6%—1920 г. в Чебоксарскои у.—Чебоксарск. в. (12, 6%—в 1917 г. и 8, 5%—в 1920), Акулевская в. (19,6%--в 1917 г. и 16,1%—1920 г.), Алым-Касинск в. (23,4%—в 1917 г. и 17, 8% в 1920 г.), Посадско-Сотн. (36, 6%—в 1917 и 25,5% в 1920 г.). В Ядрин. у. Ленинск. в. (31,1%—в 1917 г., 13,0% в 1920 г.). Алгашинская в. (32,4%—в 1917 г., 4, 40% в 1920 г.).

За время 1895—1913 г. в среднем вывоз пшеницы из Чувашии был 17000 пудов.

Относительно сорта семян нужно заметить то же самое, что и относительно сортов семян других культур. В дореволюционное время сеяли свою пшеницу, так как она выносила условия для пшеницы вообще суровые в Чувашреспублике.

ГРЕЧА (хура тулă). Посевная площадь под гречей составляет, по данным ЦСУ, 2,5%, что равно 9424,07 десят. Наибольшее количество десятин гречихи высевается в Чебоксарском уезде; на последнем месте стоит Ядринский уезд. Середину занимают Батыревский и Цивильский уезды.

В %% эта культура проявилась в следующем виде:

Название уездов:	1917 г.	1920 г.	1922 г.
Батыревский уезд	0,5	1,1	3,2
Цивильский уезд	0,3	1,2	2,7
Чебоксарский уезд	0,7	2,3	5,4
Ядринский уезд	0,1	0,3	3,5

Высевается на одну десятину (данные 1905—1914 г.).

По Батыревскому уезду	6,4 п.
„ Цивильскому „	6,8 „
„ Чебоксарскому „	6,5 „
„ Ядринскому „	9,3 „

Урожай с десятины:

По Батыревскому уезду	28,6 п.
„ Цивильскому	32,6 „
„ Чебоксарскому	24,4 „
„ Ядринскому	37,7 „

Данные Обстатбюро за время с 1920—1924 г. значительно ниже:

Название уездов:	1920 г.	1921 г.	1922 г.	1923 г.	1924 г.
Батыревский у.	—	—	3,2	19,9	12,0
Цивильский у.	6,5	—	4,2	17,1	15,6
Чебоксарский у.	6,9	—	2,6	22,9	16,3
Ядринский у.	—	—	8,0	29,6	21,5

Народная агрономия относительно гречихи сводится к следующему: Должна быть хорошая пахота, аккуратное удобрение, своевременный посев, надлежащий уход.

Урожай находится в прямой зависимости от посева: „Что посеяно, то и взойдет“. Сеять надо своим зерном; кто на чужом поле чужое зерно высевает, тот не старается; придется ему на рынке хлеб собирать. „Посеешь крупным зерном, будешь с хлебом и вином“. Доброе зерно,

однако, требует и хорошей почвы. Зерно надо тщательно к посеву подготовить.

„Если засеять то место, которое поел червяк, гречею или ячменем, они хорошо уродятся".

Для гречихи требуется сухая почва. Однако роса при посеве гречихи полезна. „Гречиху сей, когда роса хороша".

При посеве необходимо сообразоваться с ветром, с состоянием неба, с фазисами луны, со временем дня.

„Гречу надо сеять при тихой погоде, или при теплом полуденном ветре".

„Гречу сей на ущербе луны".

„Когда скворец начинает обучать детей летанию, время сеять гречу".

В отношении гречихи отмечается по преимуществу зябкость, боязнь морозов, неверность ее урожаев. „Сей гречиху, когда рожь хороша".

Гречиху (*Poligonum*) любят сеять пчеловоды, так как это есть лучшее медоносное растение. Семена его идут в пищу человеку. Крупа гречневая считается весьма сытной и чрезвычайно здоровой. Вегетационный период гречи 12—16 недель. Семена гречи могут прорастать при температуре 3,5 — 7° *R*., но заморозки 2—3° совершенно уничтожают ее всходы. Гречиха, по наблюдениям чуваш, неприхотлива к почве, но для более успешного произрастания она нуждается в рыхлой, легкой почве, хорошо растет на чисто песчанных, не очень сухих почвах. Лучшие урожаи получаются на свеже вспаханных полях—новях, лесных чищобах, на выженных торфяных болотах, на осушенных торфяниках, удобренных навозкой песка. На свежеудобренных почвах у гречи обильно развивается солома вместо зерна. При хорошем росте гречиха не боится почв, засоренных сорными растениями, так как она сильно ветвится, оттеняет почву и убивает растения, очищает от них поле под следующие за ней хлеба, почему рекомендуется для такого 4-х польного севооборота: удобренный пар, рожь, гречиха и овес. Лучшее удобрение—зола. Почву под гречиху, говорит чувашин, следует вспахать с осени на зябь; затем перед самым посевом снова перепахать сохой и после высева забороновать для покрытиязерен слоем земли в $1^1/_2$—1 вершок.

Выбор времени для посева гречихи играет весьма важную роль при ее возделывании и время посева колеблется в зависимости от местных условий. Семена высеиваются во время росы—в тихий вечер, или раннее утро.

Между гречихой Чувашии встречаются следующие сорные травы: *Centaurea Cyanus, Chenopodium album, Polygonum Convolvulus.* Гречишный вьюнок особенно вреден, в мокрые годы, на супесчаной почве, для овса и ячменя, так как обвиваясь вокруг них, заставляет их полегать; истребляется мелкой перепашкой жнивья; *Polygonum Lapatifolum L.* (гречиха развесистая) — на глинистой почве, особенно вреден для прядильных растений. *Camelina sativa, Fumaria officinalis, Galeopsis tetr. Agrosthema githago, Lolium temulenttum, Vicia, Knautia arvensis, Brassica rapa Campestris, Raphanus raphanistrum,* при плохом росте особенно опасна; *Polygonum arvensis* и другие.

Самые засоренные поля оказались у Трофима Алексеева в дер. Видесюч, Аликовск. вол., Ядринск. у. и у Николая Изосимова в дер. Юрмикейкиной, Шумат. вол., Ядрин. у.

Причина—плохая пахота, небрежный уход.

Анализ семян, произведенный в Чебоксарах, правда, не полный, дает следующую картину относительно гречи разных уездов за 1925 г.

Название уездов:	Сколько проб	Относ. вес	Абсол. вес	Мертв. сор. в %	Живой сор. в %
Цивильский уезд . . .	3	90	20—006	13,08	1,5
Ядринский уезд	2	97	19—940	6,5	0,25
Батыревский уезд . .	4	99	18—715	6	3,55

Анализ семян над пробами, которые собраны были мной летом 1925 г., дает несколько иную картину. Чистота от 88 до 97, 8; всхожесть от 88 до 99; удельный вес от 1,1 до 1,15; абсолютный вес (в кило содержалось зерен) от 40 тыс. до 57 тыс. натура (в четв. пудов и фунтов)—7 п. 8 ф. до 8 п. 7 ф.

Лучшими сортами оказываются культуры гречи с полей с Больших Кошелей, б. Цивильск. у., а теперь Батыревск. у. и дер. Шарбаш, Тораевской вол., Ядринск. у. Оба хозяина—усердные земледельцы, с образованием двухклассного М. Н. П. училища.

ПРОСО (вир). Уйа тухрăм вир акрăм,—вышла в поле, просо посеяла, поет чувашская девица, обнаруживая особую любовь к этому виду культуры.

Под просо выделяется во всей Чувашреспублике 1,0% посевной площади (3758,81 дес. 1924 г. ЦСУ). Первое место по культуре проса занимает Батыревск. у., далее по убывающей степени следуют: Цивильский, Чебоксарский и Ядринский у. у. На десятину высевается—в Батыревск. у. 1,6 п. в Цивильском у. — 1,7 п., в Чебоксарском—1,6, в Ядринск.—2 п. Урожай исчисляется в пудах с десятины—для Батыревского 39,0 п. для Цивильск.— 33, 3 п., для Чебоксарск.—32,6, п. и для Ядринск.—47,8 п.

Нужно заметить, что в довоенное время просо культивировалось слабо; в 1922 г.—его стали засевать усиленно, затем % проса снижается к 1924 г. к довоенному.

Panicum—требует длинной вегетации (14—16 недель) и наиболее тепла (2050—2550° по Ц.). Почвы оно требует теплой и сухой; дает хорошие урожаи на почвах песчаных, песчано-суглинистых и перегнойных. Свежее удобрение не годится для проса; просо помещают после навоза не ближе 2-го места. В севообороте просо следует после трав, пропашных растений. Для своего успешного произрастания просо требует меньшего количества влаги, чем другие хлебные растения; в засушливые годы выручает хозяев, принося хороший урожай зерна и доставляя много соломы, годной на корм животным.

У чуваш просо сеется в разброс.

Просяным полям вредит головня (*Ustilago destruens*).

Из сорных трав на просяных полях имеются: в Батыревском у. *Galeopsis tetrachit*—0, 08%, по числу к чистым, *Polygonum convolv* 0,006%, *Chenopodium album*—0,006 и 2—3 вида других трав 0,012, в Ядринском уезде (д. Шербаш, Тораевск. вол.) *Polygonum convolv*—041, *Chenopodium album*—0,29, *Rumex acetosella*—0,036, *Centaurea Cyanus*—0,036, *Vicia*—0,031, *Galeopsis tetrach*—0,05, *Galeopsis versicol*—0,013, *Stachys germanica*—0,128 и еще 2—3 вида—0,175.

Уборка проса падает, главным образом, на середину августа; снимается, обыкновенно, косой. К молотьбе, по-возможности, прибегают вскоре после жатвы.

Достоинство проса чувашского поля видно из следующих данных:

	Батыр. у. Ибреси Урожай 1925 г.	Ядрин. у. Шарбаш Урожай 1924 г.
Чистота	89	97,4
Всхожесть	73,5	94
Удельный вес	1,06	1,15
Абсолют. вес (в кило семян содержится)	31446	29267,9
Натура (пуд и фун. в четверти)	8 п. 16 ф.	9 п. 24 ф.

И относительно проса Матвей Романов (д. Шарбаш, Тораев. в., Ядринск. у.), благодаря своей культурности, проявил большой опыт, чем его собрат по Батыревскому уезду.

ГОРОХ (пăрçа). Народные наблюдения над горохом можно вкратце изложить в следующих словах: „горох", говорят чуваши, „хорошо родится на выжженном месте (лядах); горох надо сеять так редко, чтобы между горошинами на поле могла улечься овца. Горох не родится хорошо, если сеять в новолуние". „Горох сей в первые дни новолуния". Иногда время наступления посева гороха определяется по птицам. „Ласточка прилетела, время сеять горох". В отношении гороха подмечено, что два года к ряду больших урожаев обыкновенно не бывает, земля истощает свои производительные силы и ее плодородие временно как бы уменьшается. Самые условия, которые небходимы для успешного произрастания хлебов, не следуют год за годом. „Если горох хорошо родился три года—не уродится". Здесь должно действовать утомление почвы, явление, обусловливающее необходимость чередования растений между собою, составляющего основу плодосмена.

Горох является одним из любимейших растений у чуваш. Нимĕр (кисель)—у многих является лакомым кушаньем, особенно в рабочую летнюю пору.

Культура гороха у чуваш восходит к доисторическим временам и во всяком случае задолго до христианской эры.

Горох (*Pisum*) очень богат белковыми веществами (20—26%). Гороховина, солома и мякина, весьма питательна для скота; в ней содержится 6,5% сырого протеина и 34,0% безазотистых экстрактивных веществ; это составляет около 66% по весу от урожая. Горох не боится весенних морозов. Он „не капризный, как и мы", говорят чуваши. Площадь посева гороха составляет 7.340,70 десятин, или 2,0% ко всей посевной площади Чувашреспублики. И нет волости, где бы горох не высевался; разница между размерами площади в яровом клину очень небольшая. Сеют урапалăх (200 кв. саж.) или немного больше, но, по возможности, все хозяева.

Полевые и усадебные посевы за 1923 и 1924 гг. выразились в следующих цифрах:

Название уездов.	1923 г. в десятинах	1924 г. в десят.
Батыревский уезд	1448,33	1745,59
Цивильский „	1845,65	1649,20
Чебоксарский „	1411,93	801,82
Ядринский „	2356,84	2663,86
по всей Республике	7062,75	6860,47

Засевают обычно на десятину (данные 1905—1914 гг.)

В Батыревском уезде	6,9 п.
„ Цивильском „	7,5 п.
„ Чебоксарском „	7,4 п.
„ Ядринском „	8,5 п.

Урожай с 1 десятины по тем же данным составляет:

Для Батыревского уезда	29,5 п.
„ Цивильского „	35,7 п.
„ Чебоксарского „	27,1 п.
„ Ядринского „	42,3 п.

Изобилие или недостаток влаги одинаково неблагоприятны для роста гороха: в теплое или влажное лето горох сильно развивает стебли или листья в ущерб урожая зерна. Лучшими почвами для него считается суглинистая и суглинисто-песчаная, средней влажности, содержащие известь, мергель и перегной. На очень плодородных почвах, развиваясь сначала роскошно, горох обыкновенно скоро полегает. Горох, как и все бобовые растения, обогащает почву связанным азотом и потому не выносит навоза. Это замечено чувашами, почему никогда под горох не вывозят навоза. Способность гороха развиваться об'ясняют присутствием в почве того или иного количество извести. Изобилие извести и кали, а равно недостаток фосфорной кислоты, неблагоприятно влияют на разваримость гороха. Обработка под горох требуется глубокая. Однако у чуваш не практикуется осенняя вспашка с заделкой высева плугом. Семена, обычно, берут полежавшие 2—3 года. Время посева семян в поле самое раннее; способ посева—в разброс.

Горох часто посещают обычные его враги: мучнистая роса (*Erysiphe communis*), ржавчина (*Uromyces appendicu latus*).

Пробы, добытые мною из разных мест, оказались все пораженными насекомыми.

Наивысшая пораженность оказалось у Степана Меркурьева (дер. Юрмикейкина), у которого поле хорошо возделано и земля очень плодородная.

В отношении сорняков дело обстоит лучше. Из всех названных проб только 2 оказались с примесью сорных трав.

Абызовская—% сорных семян по отн. к чистым 0,80 (*Conv. arven.*)

3-й Агроном. уч. Батыревск. у.—11,79.

В числе этих семян оказались:

Convolvulus arvensis	7,27
Brassica rapa campestris	0,48
Raphanus raphanistrum	0,23
и 2 неопределенных	0,83

Достоинства гороха будут очевидны из следующих данных: чистота в среднем 92, всхожесть 96, удельный вес 1,39, абсолютный вес (в кило зерен) 38500, натура (в четв. пуд. и фунт.) 10 п. 14 ф.

Горох во всех отношениях выделяется из ряда других в хозяйстве Матвея Романова, дер. Шарбаш, Тораевск. в., Ядринск. у. и опять лишний раз подчеркивает громадное значение культурного уровня того или иного представителя земледельческого труда.

ЧЕЧЕВИЦА (йасмăк). Чечевица, по данным 1924 г., занимала в Чувашреспублике 5445,44 десятины, или 1,5% всей посевной площади.

Качества урожая 1925 г. в среднем по ЧАССР были таковы: чистота в среднем 95, всхожесть 98, удельный вес 1,35; количество в кило

зерен 35000, натура (в чет. п. и ф.) 10 п. 12 ф. Посев чечевицы у чуваш разбросный. Глубина заделки $^1/_2$ верш. или 1 верш. Уход слабый; поэтому сорняки наблюдаются во всех полях.

ЛЕН (йётён). Лен занимает в Чувашреспублике площадь в 525,27 десятин (данные 1924 г.) или 0,1% всей посевной площади. Высевается на 1 десятину, по данным за десятилетие (1905—1914 гг.), в Батыревском у.—6,3 п., в Цивильск.—6,3 п., Чебоксарском—6,1 п., Ядринск. уезде—6,7 п. Урожай с 1 десятины по тем же данным был: для Батыревск. у. 40,6 п., Цивильск.—32,6, Чебокс. 28,4, Ядринск.—32,7 п.

Качества чувашского льна в достаточной мере выясняются из следующих данных анализа семян урожая 1924—1925 гг.

Сводки анализа образцов: чистота—95, всхожесть—85, удельный вес—1,12, абсолютный вес—в кило (содерж. семян) 221. 600 штук. Натура (п. и ф. в четв.)—8 п. 19 ф.

Народная агрономия уделяет льну большое внимание. Называя злаковые культуры пищей человека, культуру льна она наделяет эпитетом одежды человека. Лен дает чувашину все нижнее белье; изо льна готовится многое из принадлежностей одежды. Поэтому нельзя обходиться без льна, так же, как без ржи в пище. Лен надо сеять густо, и притом так, чтобы вол языком семена с земли слизнуть мог. Лучше его сеять на расчищенных из под леса (на лядах) местах или на вновь поднятой целине. „Лен 2 недели цветет, 4 недели спеет, а на 7 семя летит". Лен, посеянный на волокно, требует хорошего заборонования и небольшого количества дождя. Лен, вообще, растение неверное, в иную пору его приходится заменять мочалой.

Научная агрономия в достаточной степени говорит о родине льна, его ботанических разновидностях, о географическом распространении, о надлежащей обработке, посеве, уходе и дальнейшем использовании льна.

Лен—одно из древнейших культурных растений. По данным языка, лен чувашином возделывался очень давно. И это вполне понятно. Звериная шкура не везде могла найтись; кроме того, не везде была подходяща; поэтому издревле, наряду с древнейшими народами мира, чуваши возделывают лен и ткут тонкие и грубые ткани.

Лен чуваши разводили, главным образом, для домашнего употребления. Главное его назначение—доставлять материал для пряжи и холстов; масло же имеет второстепенную важность. Всякий порядочный хозяин уделяет на своем яровом поле полоску под лен, уход за которым и обработка на волокно предоставляется в полное распоряжение хозяйки дома. В былое время, да и теперь, не смотря на то, что ситцевая рубашка и платья можно достать на рынке, большое количество заготовленных на зиму холстов составляет гордость чувашки. Определить количество льна, расходуемого на домашние потребности населения, нет возможности даже приблизительно.

В чувашском хозяйстве от льна ищут волокна и затем семян. Волокно идет на пряжу и холсты, из семян же получают масло, жмыхи и избоину. Волокно при этом бывает большею частью грубое, годное только на домашние холсты, но за то семена на хорошей почве выходят крупные и богатые маслом.

Способы уборки льна: его везде теребят, т. е. выдергивают с корнем, затем вяжут в снопики (горсти). Сушат на заборах. Обмолачивают вальками. Льняной стебель в поперечном разрезе состоит из следующих слоев: верхней кожицы, коры, лубяного слоя, камбия, древесины

и сердцевины. Самый важный слой, ради которого, главным образом, и разводится лен, лубяной, остальное все составляет отброс. Но лубяной слой, в свою очередь, состоит из множества тончайших нитей или волоконцев, склееных между собой и с камбием клейким веществом, который причисляют к петозам. Цель обработки, которой подвергают льняные стебли, по отделении от них семянных головок, раз'единение лубяных волоконцев между собою, а равно отделение их от древесинных частей, так, чтобы можно было получить чистое прядильное волокно. Сухие льняные стебли содержат 73—80% деревянистых частей и 20—27% луба. Первые состоят из 69% настоящего деревянистого вещества, 12% щелочных веществ. Луб в среднем содержит 58% чистого волокна, 25% растворимых в воде и 17% волоконцев от деревянистых частей и раз'единение первых издавна применяется. В целях получения прядильного волокна у чуваш применяется растилка льна на земле или вымачивание в воде. Первый способ самый старинный; 2-й способ наиболее сохраняется среди чуваш. Мочка льна практикуется, главным образом, в стоячей воде, обыкновенно в прудах, где вода мягкая, не железистая и не мутная, какая требуется для мочки. Лен вымачивают в течение 10—14 дней. Замедление или ускорение зависит от температуры воды. Чем вода теплее, тем процесс мочки идет скорее и наоборот. Ниже 7 вода совсем не годится. При температуре 15 лен поспевает в 2 недели.

Дальнейшие операции, которым подвергается лен, чтобы из его стеблей отделить волокно, состоит в мятье и трепанье. Конечно, лен, предварительно, должен быть просушен. Обычно его для этого развешивают на загороди или около построек.

Мнут лен на мялке, сделанной из дерева. Трепаньем обыкновенно заканчивается сельско-хозяйственная обработка льна; но иногда его расчесывают.

Беление льна производится в пряже и тканях. Здесь играет главную роль следующий способ.

Холст растилают на снег и подвергают действию весенних солнечных лучей в течении нескольких недель. Холст получается белый. Далее следует промывка его, сушка и свертывание; диаметр полученного цилиндра равен 4 вершкам. Чем больше таких цилиндриков, тем веселее хозяйка дома; хранится в особых кадках или же в сундуках. Есть холсты с давностью в 20—40 лет.

КОНОПЛЯ (кантăр). Конопля занимает в Чувашском крае 3105,09 десятин, или 0,8% всей посевной площади.

Обычный размер посева на десятину:

в	Батыревском уезде	15,4 п.
„	Цивильском „	15,4 „
„	Чебоксарском „	15,9 „
„	Ядринском „	16,4 „

Средний урожай по тем же данным (1905—14 гг.):

в	Батыревском уезде	42,6 п.
„	Цивильском „	41,1 „
„	Чебоксарском „	43,8 „
„	Ядринском „	39,2 „

Качество зерна по Цивильскому уезду:

Относительный вес	90
Абсолютный вес	20006

% мертвого сора 13,08%
% живого сора 1,50%

По другим районам анализ таков:

Чистота 97
Всхожесть 72
Удельный вес 0,80
Абсолютный вес (в кило зерен) 70000
Натура (в четв. п. и ф.) . . . . 6 п. 12 ф.

Конопле в народной агрономии уделено значительное внимание по соображениям вполне понятным: конопля культура, без которой трудно обходиться земледельцу. Чувашин наблюдал и старательно изучал природу конопли, все ее требования и капризы, не удовлетворять которых он никоим образом не мог, если хотел иметь эту культуру. Он делал и испытал всякие способы, чтобы узнать, какой будет урожай конопли.

„Если в муравейник воткнуть палку и муравьи будут доползать до конца ее, будет длинная конопля".

Целый ряд примет указывает на урожай, его размеры, на качества конополи, и т. д.

Научная агрономия также уделяет не мало внимания культуре конопли.

Конопля (*Cannabis L.*) из сем. Коноплевых (*Cannabaceae*) имеет 2 название: женские растения называются матка, собственно конопля, (кантăр), мужское—посконь (пуса).

Родина конопли—центральная Азия.

Возделывается ради лубяных волокон. Семена доставляют масло, идущее в пищу и для малярных красок. Пенька, добываемая из стебля, считается лучшим материалом для канатов и веревок. После выбивки масла остаются жмыхи, составляющие один из лучших придаточных кормов, благодаря содержанию в них многих питательных веществ.

Чуваши обыкновенно пашут конопляник с наступлением весны, стараясь окончить работу в половине мая. Глубокое пахание считается самым лучшим. Конопля сильно истощает почву в отношении калия, извести и фосфорной кислоты. В особенности много требует она извести.

Способ уборки у чуваш не сложен. Как посконь, так и женские особи выдергиваются руками.

Наиболее важная операция при обработке конопли есть беспорно мочка; от мочки, главным образом, зависит качество волокна. Цель этой операции состоит в том, чтобы при помощи воды растворить клееобразное камедистое вещество, соединяющее древесину и кору стебля с лубяной тканью, а самую древесину и кору, путем выщелачивания, сделать хрупкою и ломкою.

Дальнейшая работа у чуваш почти та же, что и надо льном.

ВИКА. До революции вика не высевалась среди чуваш. Для вики нет даже своего названия. Ее трудно было заметить и в годы революции. Сведения по Чувашреспублике за 1917, 1920, 1922 гг. в отделе „кормовые травы" даются в виде 0. В последние годы, однако, благодаря работе агрономов, вика начинает понемногу занимать по кусочку в яровом клину или же на гумнах.

Те хозяйства, которые были обследованы мною, всего 30, отводили вике не более 100 кв. саж.

Качество семян вики по Цивильск. у. представляется в таком виде:

Относительный вес	123
Абсолютный вес	58—440
% мертвого сора	—
% живого сора	8,5%

По Ядринскому уезду:

Относительный вес	139
Абсолютный вес	47—400
% мертвого сора	—
% живого сора	4%

Мой анализ вики дал такие результаты:
в среднем:

Чистота	95
Всхожесть	98
Удельный вес	1,35
Абсолютный вес (в кило зерен)	22000
Натура (в четв. п. и ф.)	10 п. 20 ф.

Чувашская уборка хлебов в этнографической литературе считается специфической для чувашского народа. „Если, проезжая деревню в ноябре, увидите только воткнутый на верхушке каждого овинного шиша, то смело заключайте отсюда, что это селение чувашское, а не татарское, и не русское“ [1]). „Чувашское сельское хозяйство очень похоже на ферменное, как по сосредоточенному его положению, так по порядку и успешности производства“ [2]). Специфичность уборки хлебов у чуваш, сравнительно с другими народностями, должна быть отмечена и относительно тех древних, идущих от патриархально-родовой эпохи, переживаний, которыми проникнута каждая ступень этой работы.

Начало жнитва должен положить человек, слывущий в деревне за прямого и простого (уçă çын). Если начал жать человек упрямый, то работа в этот год будет неудачной: будут болезни среди рабочих. Избранник деревни идет к вечеру в поле, отрезает несколько стеблей, бросает через голову и говорит: „ей турă, пире çăмăллăх пар ĕçлемешкĕн. Ҫипер ырă сывлăхпа ĕçлеме пар çак тырра“. Жнет несколько снопов и возвращается домой. Помимо избранника деревни или общества, этот обряд должен проделать еще и избранник каждой семьи.

Когда начинают жнитво, говорят: „çурла хывма“ (поминать серп).

На другой день утром вся семья отправляется жать. На загоне все встают в ряд, лицом к востоку; старший в семье произносит положенные слова и затем приступают к работе. Начинает тот член семьи, рука которого считается легкой. Он отрезает несколько стеблей, бросает вперед и говорит: „çип пек килсе кĕтĕм, тăвăл пек тухса каймаллăхне пар. Килсе кĕнине çын куртăр; пĕтерсе кайнине çын ан куртăр; çăмăллăхне пар, турă“.—Вошел как нитка; дай, чтобы выйти вихрем; пусть видит человек приход; пусть человек не видит ухода; дай, боже, легкость. Когда загон сжат, берут последний сноп и садятся на него, лицом к востоку. Все серпы складываются в одно место. Старший в семье произносит: „ана вăйне пар; киле тăвăрăнсан хăйма пар; итем тулли

[1]) Сбоев. Чуваши... стр. 46—47.

[2]) Риттих. Материалы для этногр. России. Казанск. г. Казань. 1870 г. Ч. II, стр. 76.

капан пар, кӗлет тулли йе ыраш, йе сӗлӗ, йе пӑри пар. Арҫа тулли укҫа пар. Илнӗ тӗлтен ан искӗт; панӑ тӗлтен ан палӑрт. Хурӑнташ ӑрусемпелен, йалӑышсемпелен, кӳршӗ-аршӑпалан, лайӑх ӗҫсе-ҫиме пар, ушлӑхне пар". Потом один берет серпы, а другие таскают снопы в копну. Эти обряды совершаются на каждом загоне.

В Буинском уезде среди чуваш существовало поверие, что нельзя оканчивать загона после захода солнца. „Ӗлӗк пӗр ҫын анине вырса пӗтерсе пыраҫ, тет. Хӗвел анса килет. Ҫак выракан ҫын хӗвел ан ан, епӗ ана пӗтермесӗр ан ан тесе калаҫ. Хӗвел ҫӑранса тӑраҫ. Хай ҫын анине вырса пӗтерет, хӗвел те анаҫ, хӑй те ҫавӑнтах ӳксе вилет. Хӗвел ансан анана вырса пӗтермеҫҫӗ; пӗрре касса илмелле пулсан та, тепӗр ирҫӗн хӑвараҫҫӗ".

В том же Буинском уезде наблюдалась несколько видоизмененная формула обращения к загону (ана вӑй ыйтни): „ана вӑйне пар; пилӗкӗм питтине пар; ҫурлама шӑллаҫ; тӑкки-аккине пуҫтар; киле пырсан автан пар". Все, кто знает эту формулу, произносят ее; незнающие (молодые) сидят и слушают, как произносят старшие.

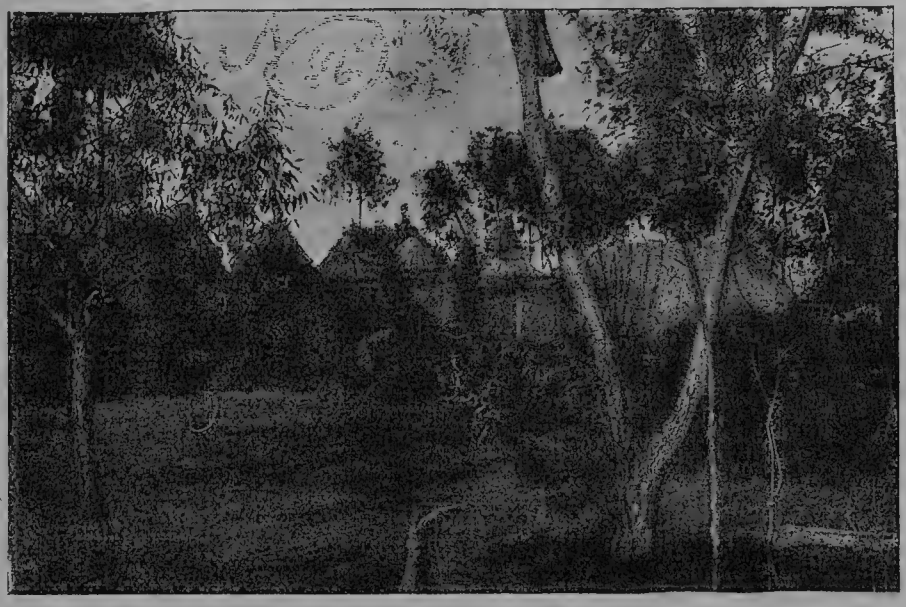


Рис. № 34.

Когда оканчивают последний загон в яровом поле, то, недалеко от конца загона, оставляют несколько стеблей хлеба несжатыми. Потом один жнец берет все серпы, бросает их вместе через голову. Чей серп ляжет отдельно от других, тот умрет до будущей страды. Далее приносят хлеб, соль, сыр (ҫӑкӑр) и садятся вокруг несжатого хлеба на землю. Домохозяин произносит следующие слова: „тавта пуҫ турра пире ырлӑх-сывлӑх панӑшӑн. Кӑҫал ҫавӑн ҫухлӗ ҫиҫӗ ҫурла выртӑмӑр, килес ҫула тепӗр ҫур хутшӑнмалӑхне пар". Вслед за этим починает сыр и кусочек зарывает в землю, а всем жнецам раздает по 1 кусочку на еду. Поевши, все встают и начинают носить снопы. Мужчина, обычно старший в семье, складывает их в скирды, если это яровые снопы, и в копну, если это ржаные снопы.

Во время страды нельзя проходить между человеком и хлеобом (алӑ витёр).

Чтобы не болела поясница, повязываются соломой.

Последующие работы: сноповозка, снятие гороха, льна не имеют особенных обрядов. Снопы возят как мужчины, так и женщины. Кладут от 8—14 рядов с каждой стороны телеги. Свезенный на гумно ржаной хлеб складывается в большие копны (капан). На гумне состоятельного чувашина их бывает от 8 до 15 копен, по 5 возов в каждом.

Кладку производит глава семьи, а подает ему вилами тот, кто приехал с возом. Кладка требует особой тщательности и достаточного опыта. Приходится наблюдать за тем, чтобы комли снопов имели некоторый наклон к внешней стороне копны, а верхушки не переплетались и ложились аккуратно. Эта кладка не дается каждому. У хорошего хозяина копна так сложена, что ни дождь, ни сырость не проникают в нее. Вместе с тем копна будет стоять прямо; выглядит аккуратно, хорошо подобранной. Хорошие кладчики имеются в каждом семействе, но лучших из среды их знает вся деревня.

„Пирён Митри пиӳӳе капан хума пит ӑста“—наш дядя Димитрий большой мастер класть копны“, говорится про хорошего кладчика в деревне. Обычно к такой ответственной кладке глава семьи редко допускает кого-либо из членов семьи. Они могут класть полевые копны, меньших размеров, но для гумна требуется самый лучший кладчик.

Перед тем, как молотить, идет сушка снопов. Для этой сушки, если погода хорошая, снопы раскидываются; колосьями снопы обращены к солнцу. Если же небо облачно, а дождя не предвидится, сушка производится при посредстве овина. Это старинное сооружение, которое мало в чем изменилось, сравнительно с тем сооружением, какое наблюдал в 18 в. академик Лепехин. „Выкапывают“, пишет он, „яму продолговатым выходом, которую окружают кольями. Так, чтобы верхний конец оных связывался вместе, отчего сии колья представляют коническую фигуру. Расстоянием от верху кольев на 2 трети внутри делают поперечник из жердей, на которые кладут лубок. Около сего шиша ставят ярусами вокруг свои снопы, даже до самого верху так, чтобы верхнего яруса снопы своими комлями покрывали колос нижнего яруса, и зерно бы всегда коптело и сушилось дымом. Обложивши таким образом свой шиш, в яме раскладывают огонь, которого дым, проходя сквозь окладенные снопы, сушит колосы. Но, чтобы наверху пересохшие зерна не валились в огонь, на то сделан прежде упомянутый в средине лубок, на котором падающие собираются зерна. Такой овин можно бы посоветовать завести и в других местах, ибо, если по несчастию случится, что овин загорится, то вскоре можно построить новый; если бы в нем не было других недостатков“ [1]). Во времена Сбоева (1-я пол. 19 в.), как и в настоящее время, чувашские овины для безопасности от пожаров обставляются с той стороны, откуда дует ветер, широкими лубьями (хупӑ). У чуваш многосемейных, или засеявших большое количство земли, на гумнах бывает по два и три овина.

Судя по тому, что овин существует в культе, происхождение его надо относить ко временам более древним, чем русская эпоха чувашской истории.

---

[1]) Лепехин. Дневные записки... ч. 1. Стр. 145—147. Ср. Georgi. Bemerkungen einer Reise im Russischeh Reich in den Jahren 1773 und 1774. Zweiter Band. S. Petersburg. 1775. S. 851.

Из культовых имен, связанных с овином, упоминается овинный дух (авăн кĕтӳç). Пред топкой овинной печи приносят жертву: на овинную доску кладут хлеб, читают положенные слова и потом едят.

Топит овин наиболее опытный в семье. Таковым лицом является глава семьи. Он топит или соломой или же осиновыми дровами. Он следит за тем, чтобы топливо давало невысокое и неперемежающееся пламя, иначе просушиваемая солома и зерно будут сильно прокопчены, а колосники могут загореться. Когда из выпускного отверстия перестанет отделяться дым белесоватый, тогда сушка кончена; дверь в ямник запирают, выпускное отверстие закрывают клапаном и так оставляют до времени молотьбы.

Температура, которая бывает при сушке, не выше 50—55° Ц., что говорит достаточно само за себя. Помимо того, что сушка—в п о л н е удовлетворительна для целей молотьбы, хлебные зерна не т е р я ю т своей всхожести и вполне годны для посева.

Молотят ржаные снопы цепами. Предварительно очищается ток; делается настил снопов—в 2 ряда, колосья одного ряда обращены к колосьям другого ряда. Молотят четверо, шестеро, восьмеро, с соблюдением определенного ритма, который каждый должен наблюдать. Пройдя по вершинам настила (сарăм) одной половины, переходят на вершины другой половины настила. Один или одна

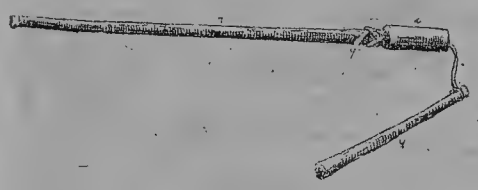


Рис. 34 (б). Цеп.
1) тăпăç вулли, тăпаӈă вулли, çапуççи вулли. 2) т., т., ç., кӳпӈекĕ. 3) т., т., ç. ӈĕнĕ. 4) т., т., ç. çури.

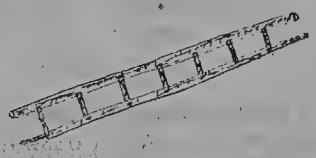


Рис. 34 (а). Овин.

следом за ними переворачивает снопы. Когда партия молотильщиков идет по этой стороне настила, следом за ними девушка или кто-либо из свободных лиц разрезывает пояса снопов. Молотильщики проходят разрезанные снопы, причем один из них ногой подбрасывает каждый следующий разрезанный сноп. Далее, солома убирается; делается новый настил и снова идет молотьба; и так вплоть до вечера. При наступлении вечера и после уборки соломы, там, где шла молотьба, идет оживленная работа. Одни собирают, другие отделяют сор (битую солому,

колосья) от зерна, третьи сметают зерно в одно место. Для складывания соломы в одно место употребляются трехконечные деревянные вилы.

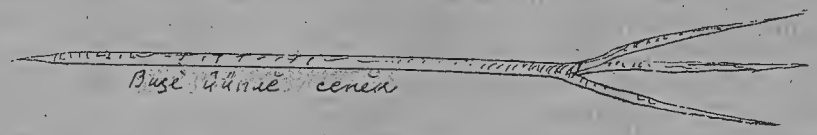


Рис. 35.

Для отделения зерен от соломы употребляются двухконечные деревянные вилы: у них концы тупые, гладко обтесаны.

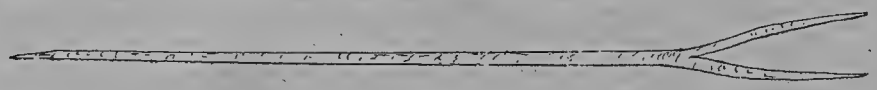


Рис. 36.

Для более тяжелого и смешанного сора идет шăпăр-метла: низ ее связан из березовых прутьев, а рукоятка из какого-либо другого дерева; для отделения колоса от зерна употребляется çулкă; делаются из сплошных длинных березовых прутьев.

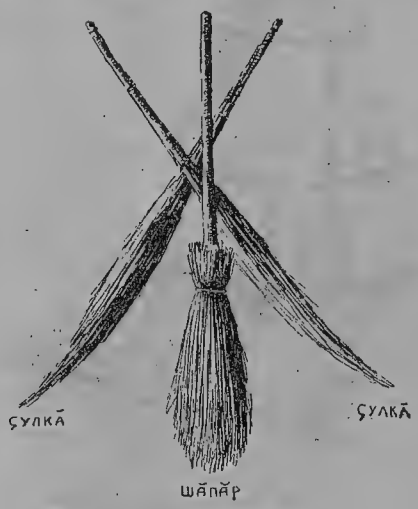


Рис. 37.

Зерна собирают в одну кучу при помощи орудия—тырă тĕкмелли (рис. 38). *А* рисунка состоит из доски с приделанной к ней деревянной рукояткой и с обоих концов привязанной к веревке. Один рабочий берет за рукоятку и направляет доску куда следует, другой или несколько рабочих тянут за веревку. *Б* рисунка тоже самое, только для одного человека.

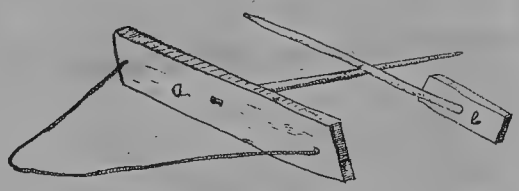


Рис. 38.

Веют хлеб лопатой—тырă сăвăрмалли кĕреçе. От обыкновенной деревянной лопатки отличается лишь большей легкостью.

Яровые хлеба издревле обмолачивались при помощи л о ш а д е й. У Лепехина (18 в.) мы имеем описание этой молотьбы, более или менее похожее на современную. (рис. 39) „Среди гумна утверждали столб, на верхней зарубине которого клали деревянное кольцо; к кольцу привязывали веревку, а к веревке двух лошадей рядом. Около столба, расстоянием на сажень, клали развязанные снопы так, чтобы лошади всегда ходили по оным. Лошадей гоняли вокруг столба, которые своими копытами топча колосья, ту же отправляют должность, которую отправвляют цепы". Дальше поступали и поступают так же, как и после обмолота ржаных снопов. Так же, как и там, собирали зерно в кучу для веяния.

Теперь для чувашина настал самый торжественный момент работы. Труд его увенчался результатом. Зерно у его ног. Зерно очистить и дело окончено. Вся остальная работа с зерном дело второстепенное. Старший в семье взялся за лопату, а наиболее опытная женщина, накрывшись предварительно белым платочком, взялась за

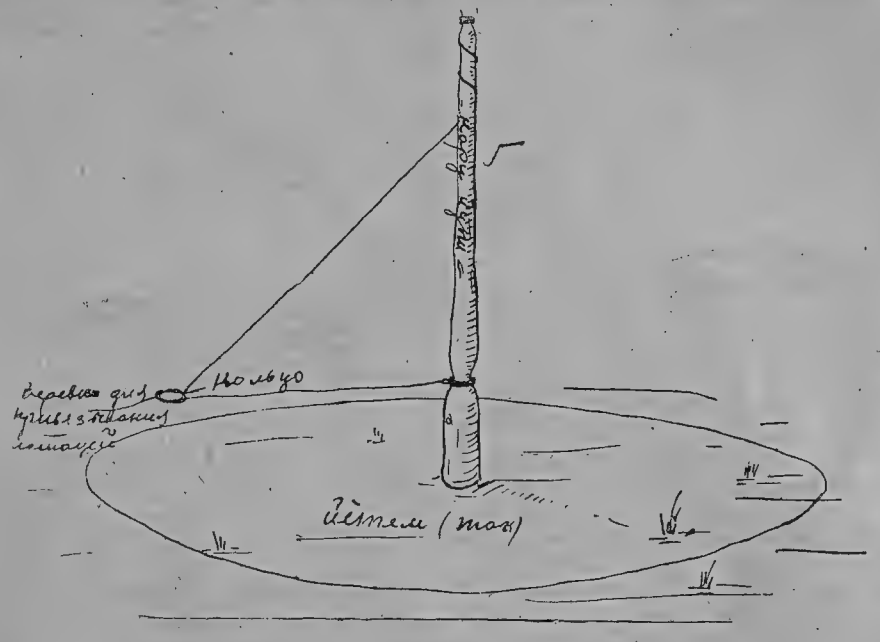


Рис. 39.

метлу. Он начал кидать рожь, а она выметать из упавшего зерна сор (колосья, обрезки соломы и т. д.). Он подбрасывает ворох небольшими частями так, чтобы при падении на ворох действовал ветер, который и относит в сторону более легкие части вороха, а лучшее зерно падает почти отвесно; затем, по направлению движения ветра, за хорошим зерном ложится зерно более легкое, а самые легкие части вороха, уносимые ветром, ложатся полосой, располагаясь по уменьшающемуся и относительному весу.

Он свое дело кончил; она тоже. Мякину подобрали вместе с колосьями и снесли в мякинницу (арпалăх, арпукли).

Теперь надо зерно собрать в общую кучу—кăшăл. Он ходит с лопатой и складывает хлеб в кучу, за ним метет женщина. Вокруг „кăшăла“ они ходят посолонь и читают следующую молитву: „ей турă, перекетне пар. Итеме кӳртсен, итем перекетне пар, пӳлмене кӳртсен, пӳлме перекетне пар“.

Эта работа кончена.

Хлеб кладут в полог, разостланный на телеге. При этом опять произносят слова: „ей атте турă, сан валӑӳи парне памашкăн, çемйепе ĕçсе савăнма перекетне пар. Сутас суттăм хакĕпе кайтăр; илес тавар йӳнĕпе килтĕр“.

Хлеб сложен в амбар, по сусекам. Там он хранится вполне удовлетворительно; в противоположность элеваторам и общественным амбарам, амбар каждого отдельного чувашского хозяйства представляет

удобное место для хранения хлеба: здесь сухо, окон нет; пол находится не менее, чем на 1 аршин от земли, помещение холодное и достаточно проветриваемое; амбарный жук (*Galandra granaria L.*) не любит чувашских амбаров.

Когда чувашин будет вывозить хлеб или на мельницу, или на базар, то у него для этих случаев всегда имеются необходимые хозяйственные принадлежности: виçе (мера), ала (сито) и в старых хозяйствах пётре (кожаный мешок).

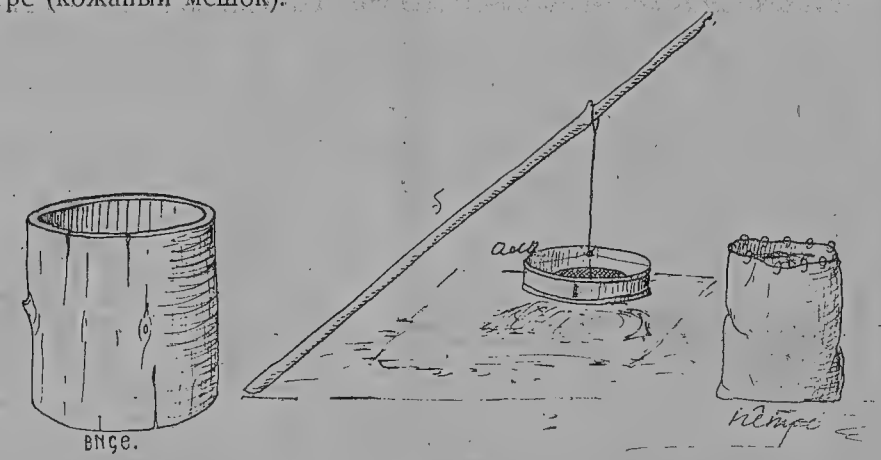


Рис. 40

Виçе—мера, маленка для хлеба. Она делается из старой дуплистой липы; снаружи и совнутри ее выглаживают, затем держат дня три в воде, где липа разбухает. Вставляют с одного конца денышко и мера готова. Эта мера старинная. Она упоминается в документах 16, 17 и 18 вв.

Ала—сито. Наискось к дому или амбару кладут жердь (б). К ней привязывают веревку с крюком, а на крюк вешают сито. В сито кладут зерна и просевают, обычно пред отправлением на мельницу.

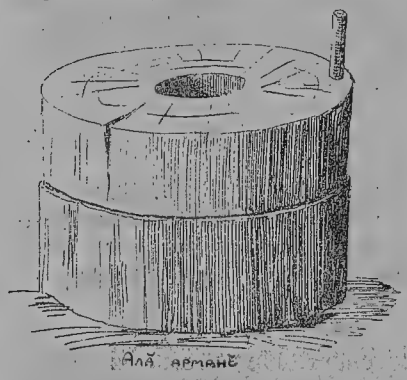


Рис. 41.

Пётре—низкий кожанный мешок с кожанными кольцами по краям. Хлеб насыпается в мешок и покрывается платком из холста. Пётре за кольца стягивается веревками. Риттих видит в этом мешке сходство с мехами степных жителей, в которых последние держат кумыс и воду для питья [1]).

Перед употреблением в пищу хлебных зерен, их очищают от кожуры, превращая в крупу, или размалывают. От кожуры просо, ячмень и полбу очищают толчением в больших ступах (килĕ), в тех самых ступах, которые употребляются для размельчания волокон куделя. Пропускают также через деревянные с набитым чугуном жернова (ала арманĕ). В седую старину ручные мельницы были в большом ходу. Как

1) Риттих. Материалы для этнографии России. Каз. губ. ч. II. К. 1870. Стр. 77.

редкость, их приходилось видеть в с. Абашеве, Чебоксарского у., в с. Оточе́ве, Ядр. у., в д. Лысой горе, Васильсурского у., в д. Кивё-Сёч, Аликов. в., в с. Абызове Ядринск. у., в некоторых чувашских селах и деревнях Закамья. Эти жернова состоят из двух цилиндрических кусков дерева в 40—60 сантим. в диаметре. Вырубались из березового бревна; шел сюда изредка клен и дуб. Верхний жернов всегда с отверстием сантиметров 7—12. Соприкасающиеся поверхности жерновов покрыты в вбитыми в них осколками чугунного котла. Поверхность нижнего жернова к центру слегка выпукла, верхнего—напротив, вогнута; у края верхнего жернова имеется колышек—ручка, при помощи которой его вращают.

Частичные видоизменения приходилось наблюдать такие. Чтобы жернова лежали не слишком плотно, верхний вставляют прорезом *аа* (42)

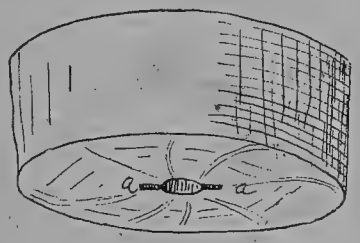


Рис. 42.

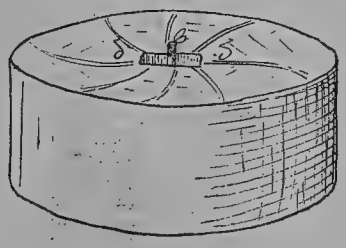


Рис. 43.

на палочку *бб*, надетую на гвоздь *в* (43) Этим самым верхний цилиндр удерживается в одном положении—не сползает с нижнего при вращении.

Для отделения шелухи от крупы—употребляют такана—ночевка, лоток, сделанный из осинового дерева, с небольшим углублением, с прямыми концами (44).

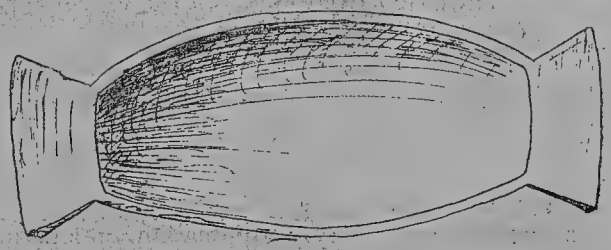


Рис. 44.

Кроме деревянной ручной, мельницы очень редко встречается каменная, сделанная из песчаника.

Виденные мною экземпляры жерновов обладают однородным строением; слоистость отсутствует; твердость довольно значительная.

Поверхность нижнего жернова и соприкасающаяся с ней поверхность верхнего жернова „выбита“ (таккана), как у жерновов ветряных и водяных мельниц.

Помимо ручных, у чуваш исстари существовали и водяные мельницы примитивного устройства. Это—та же ала́ арма́нё, только с применением в качестве двигателя водяной силы. Она по устройству несколько похожа на ткацкий станок (рис. 45). Отмечаем, горизонтальные бруски, утверждающиеся вертикально шесть толстых брусков, из которых 4 выше, два—пониже. На трех поперечных брусках *а а а* лежит вал с двумя колесами. Одно из них походит на колесо парохода; другое с боку имеет палицы для приведения в движение шестерни, которая устанавливается на поперечном бруске *б*, лежащем на брусках *д д*. Ось шестерни проходит через пол в ящик *г*. Часто ящика *г* совсем

нет, а жернова лежат прямо на полу. Ось приводит в движение жернова, помещающиеся в *x*. *N*—ящик, куда насыпаются зерна и откуда постепенно высыпаются в жерло. Были мельницы и без такого ящика. *M*—ларчик или простая кадушка для муки. Брусок *б* помощью веревок

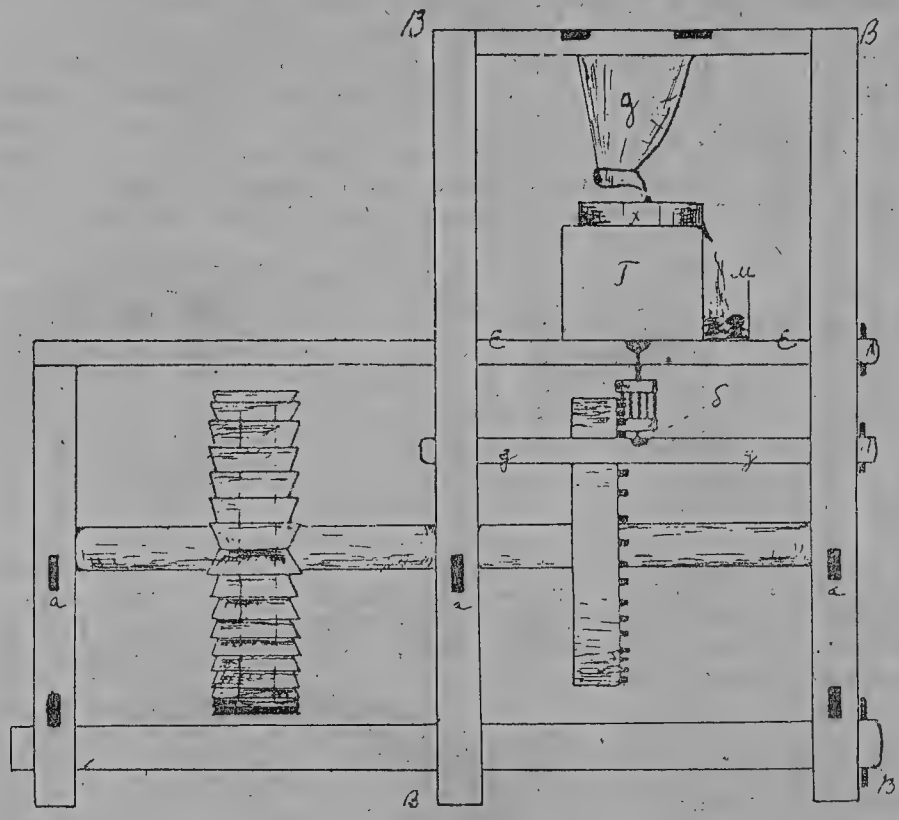


Рис. 45.

может быть приподнят и опущен на нужное расстояние. В первом случае промежуток между жерновами будет большой, а потому мука будет крупнее; во втором—промежуток меньший и мука мельче.

Мотолками мололи обыкновенно весною и устанавливали, ее там, где есть небольшой водопад. Мотолка разбирается на части и может быть уложена чуть не на одну телегу и увезена куда следует одною лошадью.

В настоящее время мотолка заменена постоянными ветряными и водяными мельницами.

Чувашская ветряная мельница (46) состоит из следующих частей. *А*—сруб восьми или шестиугольный; иногда эта часть делается из вертикально поставленных бревен, связанных между собою горизонтальными бревнами; последние обшиты бывают снаружи тесом. *В*—верх, который может на колесах вращаться в какую угодно сторону, что необходимо для установки крыльев к ветру. В движение верх приводится посредством *Л*, который веревками, привязанными к рычагам *а*, притягивается к столбам *Г*—низ мельницы; имеет большую входную дверь *Д*. Над дверью часто устраивается мосток, на который можно подняться с двух сторон. Мельницы имеют, большею частью, четыре крыла и очень редко шесть.

Внутреннее устройство мельницы таково (рис. 47.) Вал *а* от крыльев колесом *б* приводит во вращательное движение вертикально стоящий брус, который спускается до самого низу. К брусу в подземной части приделано большое горизонтально лежащее колесо *в*, которое приводит в движение шестерни, а последние вращают жернова *ж*.

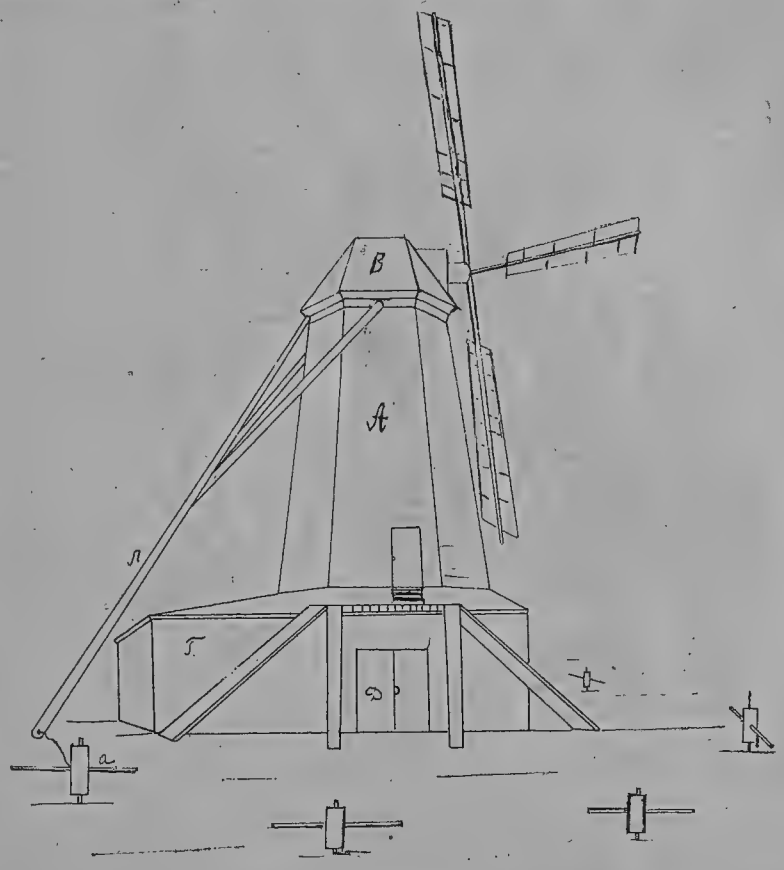


Рис. 46.

Жернова могут быть приподняты или опущены несколько рычагами *р*, которые железными полосками, оканчивающимися винтами, за концы *г г*, могут быть приподняты гайками или опущены.

Постоянные водяные мельницы имеют сходство с мотолкой; только водяное колесо устраивается иначе: оно имеет два обода, между которыми вставлены на некотором расстоянии доски, которые вместе с досками, подбитыми совнутри, образуют ящики. Из рукава вода падает на колесо, наполняет ящики и своей тяжестью приводит в движение колесо; последнее вращает другое колесо с палицами, приводящими в движение шестерни с жерновами.

Машины помещаются все в клети, амбаре, а не между брусками, как у мотолки.

Конные мельницы среди чуваш имеются в Хормалинской и Хомбусь-Батыревской волости, Батыревск. у., в Чуратчин. и Шибылгин. вол. Цивильск. у., в Мало-Карачкинск., Пандиковской и Ходаровск. вол.

Ядринского у. Паровые мукомольные мельницы существуют: в Батырев., Тарханов. вол., Батыревск, у., в Канаше, в Ново-Ковалин., Старо-Арабосин. в., Чуратчин., Шибылгин., Янтиковск. вол. Цивильск. у., в Акрамов., Богород., Посадско-Сотник., Чебоксарск. у., в Аликовской,

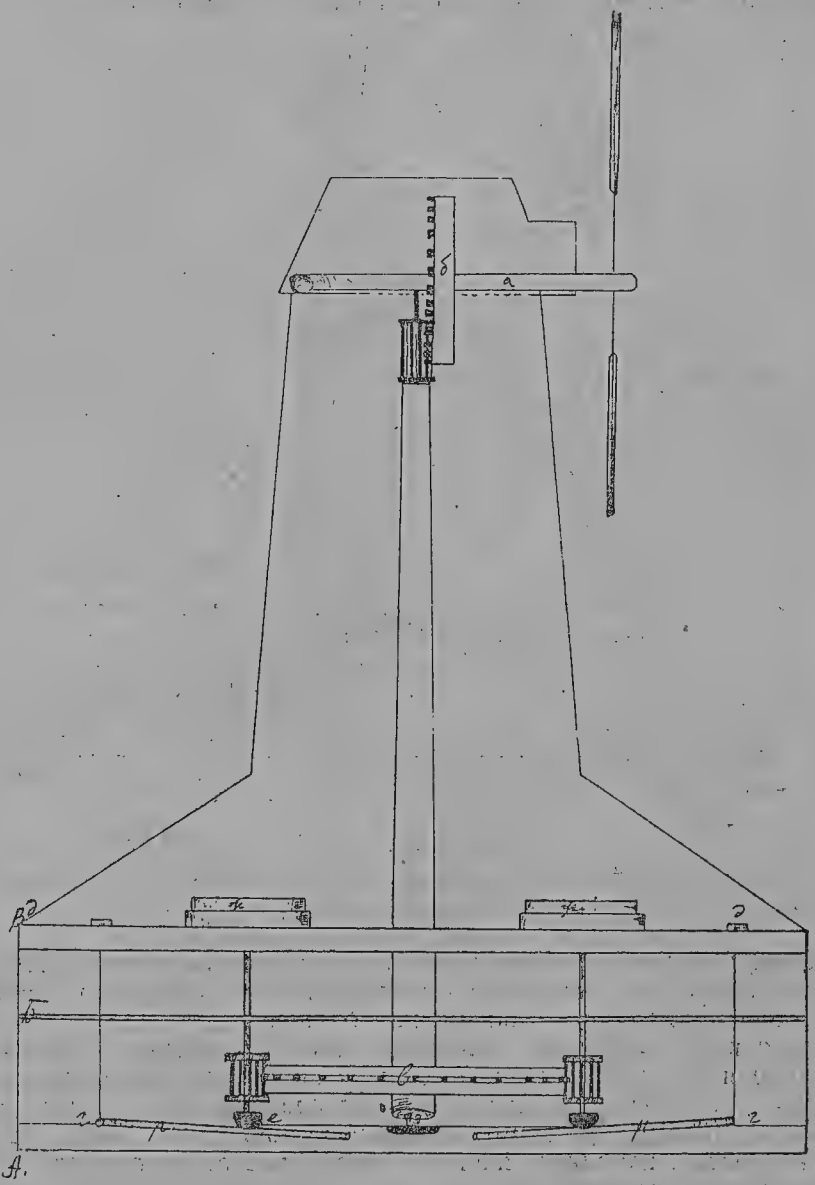


Рис. 47.

Асакасин., Балдаев., Красночетаев., Мало-Яушев., Мало-Карачк., Норусов., Торханов. и Ходаров. в., Ядринского уезда.

Если на каждые 50 хозяйств приходится по 1 ветряной мельнице, то мельниц с использованием силы пара приходится на 3000 слишком хозяйств, всего лишь одна.

Крупорушилок и круподерок приходится на 300 чувашских хозяйств всего одна.

Древность мельниц среди чуваш подтверждается фольклорным материалом. Особенно характерно здесь то, что благополучие мельницы всецело сводится к благоволению соответствующих духов. Если они удовлетворены приношениями человека, то мельница будет работать без перебоев. В сказках наиболее ценным приношением мельничному духу называется человеческое жертвоприношение. Под мельницу, прежде чем она начала работать, безразлично—ветряная или водяная, должен быть зарыт человек.

Уступая необходимости мельники вынуждены заменить человеческую жертву более легкой формой: „Никĕс пăтти пĕçерсе ҫӳклеççĕ, унтан вара арман кĕлетне хăпартса лартаççĕ. Арман пĕвине шыв татса ан кайтăр тесе, пĕр виçĕ сĕвем çип каркаласа хураççĕ те шыва пĕвесе ҫараççĕ. Çапла тусан арман пĕвине шыв нихăçан та татса каймасть, теççĕ". „Арман айне çын лартмасан вăл тăраймасть, шывĕ йалан тата-тата кайса аптăратать". Вăл çынна „арманай" теççĕ. (Бугульминск. у. с. Ерилкино).

ПОДСОБНЫЕ ЗАНЯТИЯ. Поскольку это нужно для поддержания хозяйства, чувашин применяет свои силы и опыт, помимо земледельческого, и к другим видам труда: к лесной промышленности, к ремеслам и бурлачеству. Первая имеет место в Перво-Пихтулинской, Татаркасинской, Сундырской волостях, и затем в южных местностях Цивильского и Ядринского уездов. Бурлачество охватывает Акрамовскую, Перво-Пихтул. вол., Тогаш., Алым-Касинскую, Айдарскую вол., Чебоксарск. у., Б.-Шемякинск., Тет. у. Ремесленный труд применяется в том или ином виде во всех деревнях с чувашским составом, как Чувашии, так и других чувашских местностей.

Лесная промышленность представляет следующие виды: 1) рубка дровяного и строевого леса, 2) распиливание леса, 3) делание кульков, ткание рогож, циновок, 4) гонка смолы и дегтя, приготовление корья, 5) поделки из леса—корыта, ведра, боченки и т. д.

Рубка и возка леса начинается около ноября и продолжается до апреля.

Распиливание практикуется, большею частью, тоже в зимнюю пору.

Обилие липы в районе б. Козьмодемьянск. у. уже во время путешествия Стрюйса (1669 г.) давало жителям возможность использовать ее для разных целей: лыко для лаптей, корзин, кузовов, ствол для саней, корзин, для кадок, ложек, алдырей (больших ковшей), ковшей, для черенков у граблей, для рамок сотовых, для корыт и т. п. утвари [1]). Правда, как в 17 в., так и теперь, эта работа не дает большого дохода жителям, но она вполне удовлетворяет потребности его д о м а ш н е г о хозяйства.

Веревочное производство, являясь с той же узкой целью удовлетворения данного хозяйства, в районе наибольшего количества лип позволяет чувашину развить это производство для сбыта на базаре, на ярмарке, в ближайшем городе.

Выделка колес, дрог, телег, дуг, лоханей, лопат, дает при известном усердии значительный доход. Чуваш, занятых подобными производствами, имеется не более 1% на уезд.

---

[1]) Путешествие по России голландца Стрюйса (Русск. архив. Год 18-й. 1880. Москва, I, стр. 69).

В каждой деревне имеется по 2—3 столяра, плотника. В нашей деревне, заявлеет чув. с. Ерилкина, Бугурусл. у., таковых лиц, пожалуй, не менее 20-ти человек. Они ставят срубы; строят дома; делают ворота, столы, стулья, шкафы. Двое из них большие мастера строить мельницы; один, главным образом, мастер оконных рам, ткацкого станка; он свои изделия вывозит на базар [1]).

Из села Шерауг, Буинск. у., чувашин Алексеев пишет. Весной и осенью у нас занимаются клепкоделанием. Клепки—это узкие дощечки, служат для сбора бочек и кадок. Лучшим материалом для бочарного ремесла считается дубовый лес, затем хвойный. „Длиною клепки бывают пятичетвертные, шестичетвертные и двухаршинные. Клепки работаются по сортам: 1-ый сорт ценится от 25 до 30 рублей, 2-ой—от 20 –25 р., 3-й—от 10—15 р. Клепки эти сбываются на железную дорогу. Клепкоделатели заработывают хорошо“ [2]).

Кулеткачество обнимает собой части уездов: Чебоксарск., Ядринского и Цивильского. В работе участвуют, кроме детей до 8 л. возраста и дряхлых,—положительно все. Кто имеет около 50 р. денег, работает самостоятельно: покупает мочало, выделывает со своей семьей кули и продает в местах спроса.

Бедные работают на людей и за работу каждой сотни получали от 5 р. 90 к. до 7 р. 50 к. в довоенное время. На одном станке в неделю выделывают до сотни кулей; работа продолжается круглый год, кроме дней праздничных и дней, уделяемых на жнитво.

При каждом станке обязательно работают три человека: çапакан—ткущий, ҫӗрекен—раздирающий на ленты и йӗп кăларакан (подающий или вынимающий иглу). Çапакан взрослый мужчина; с каждого куля ему платилось за работу 2½ коп.; ҫӗрекен женщина, старик или подросток (муж. или жен. п.); за работу им платили в довоенное время по 1½ к. с куля. Йӗп кăларакан мальчик или девочка от 8—14 лет; за работу с каждого куля получали в довоенное время по 1 к. Ежедневно работа начиналась в 2 ч. ночи и кончалась в сумерки. Вечером ҫӗрекен и йӗп кăларакан шьют сотканные кули железной иглой, имеющей форму полукруга; затем к следующему дню приготовляют „ленты“ и вдевают их в бердо (хӗҫ).

Работа всегда сопровождается какой-либо песнью; разговоров почти не ведется. Гигиеническая сторона труда ниже всякой критики. Полы моют только перед великими праздниками; на рабочем белье бессменное; сменяют только для хождения в гости, на базар. В избе, где идет работа, стоит густая пыль, от которой портятся глаза и страдают легкие.

Орудия, употребляемые при кулеткачестве следующие: 1) хӗҫ (бердо), 2) стрепало, лучинообразная, длинная, узкая доска, которой ткут, 3) йӗп (игла с ушками) на двух концах лучины, 4) çӗлемелли йӗп (железная игла), 5) лентă (узкая, длинная полоска мочала, которая служит вместо продажных ниток), 6) вӗтти, мелкие и короткие полоски мочала, которые идут вместо поперечных ниток в тканье, 7) куши тумалли муссор, из которого вьют толстую веревку для краев кулья.

Плетение лаптей—обязательное зимнее занятие каждого мужчины-чувашина, начиная с 5—7 летнего возраста.

---

[1]) Н. В. Никольский. Рукоп. этногр. материалы Т. 66, стр 309—310.

[2]) Н. В. Никольский. Рук. этногр. материалы. Т. 32, стр. 25.

Там, где сбыт заготовленных на продажу дров не удается, дрова пережигают на уголь. Так делают, например, в д. Сойгиной, с. Старых Айбесях, с. Новых Айбесях, с. Новых Чукалах, б. Буин. у. Приготовленный уголь сбывается в Алатыре и в степных селениях.

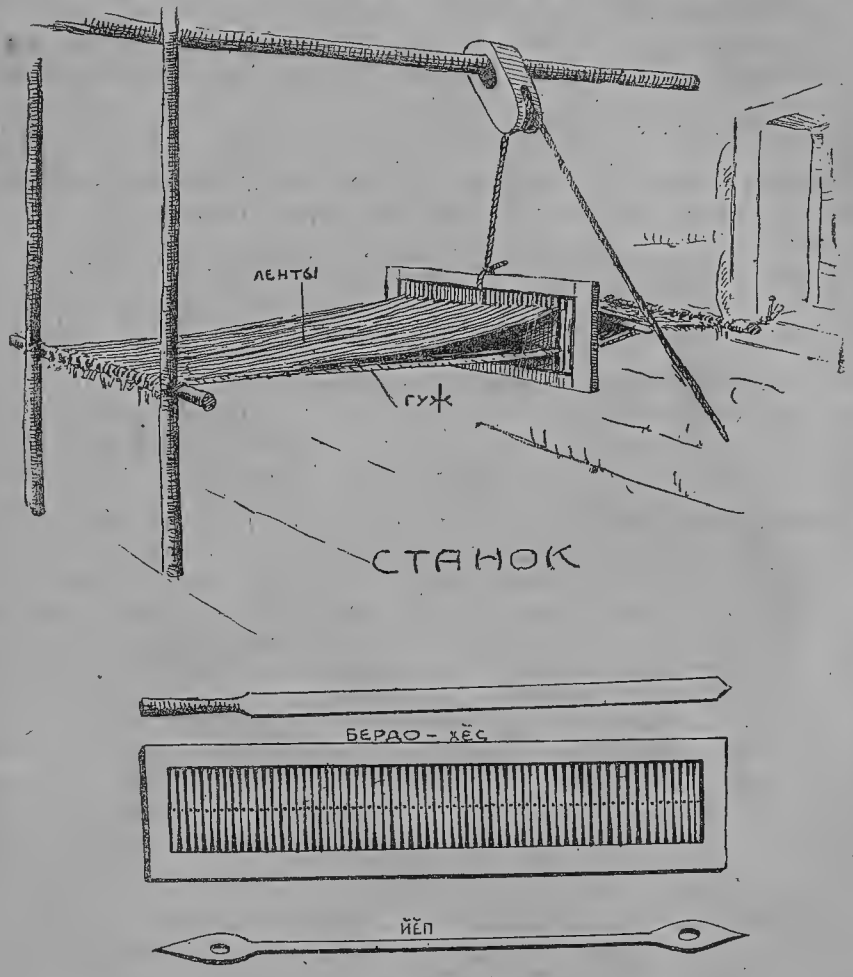


Рис. 47 (а).

Угольных ям в с. Старых Айбесях около 60; в с. Новых Айбесях несколько больше. В яму закладывают не менее 1 куб. сажени дров; есть ямы, вмещающие по 2 куб. саж.. Уголь получается не ранее 1 недели. Если дрова хорошие, то углей получается от 60 п. до 120 п. и более. Каждая яма в неделю дает дохода от 5 руб. до 10 руб.

Гонка смолы и дегтя имеется там, где много соснового леса. Деготь гонится из сосновых пней в особо устроенных для этого печах. Выделыванием его занимаются только в свободное время от полевых работ, с марта по май и с сентября по ноябрь. Чтобы выделить смолу из кубической сажени пней, надо 5 дней. Сажень пней дает 24 ведра дегтя и 6 кульков угля. Заняты этим трудом в Алгашинской и Асакасин. вол. Ядринск. у., в Шамкин., и Шемуршинск. в. Батырев. у. (гл. обр. смолокурение).

РЕМЕСЛЕННАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ среди чуваш проявляется в следующих видах:

Делание гребенок низкого сорта, употребляемых крестьянами. Делают из коровьих рогов, а также их кленового и березового дерева. Географический район этого труда—б. Симб. и б. Буинск. уезды, дер. Аврали, Ставроп. у. Самарск. губ. В Авралях занято 15 человек. Из 100 рогов выделывают 250 гребешков. Работа считается выгодной, но вместе с тем и вредной для здоровья.

Выделка горшков. Горшки выделываются в Тобурдановск. и Цивильской вол., Цивильск. у. Для производства работ имеются особые сараи. Занимаются этим делом, главным образом, зимой. Выделывают корчаги, крынки, горшки, плошки. В месяц один мастер может сделать до 400 горшков.

Выделка овчин производится на домах. Дубильно-овчиным трудом занимаются в Шамкинской вол., Батыревск. у., Ново-Ковалинск., Старо-Арабосин. и Цивильск в. Цивильск. у., в Никольском и Карамышевск. вол. Чеб. у.

Делание экипажей. Сани делают, гл. обр., в районе б. Козьмодемьянск. у., в волостях Мало Карачкинской, Сюндырск., Татар-Касинской. Умеют их делать и в других волостях Чувашии; дровни, розвальни, сделать не считается особо трудным делом. В названных районах выделываются кузовы телег, тарантасов, равно как и самые тарантасы.

Кузнечное мастерство имеется во всех волостях с чувашским составом. На волость кузниц приходися от 1 до 15. Работают кузнецы не более 3 месяцев в году. Они подковывают лошадей, куют телеги, точат топоры, косы, зубрят серпы, ремонтируют железные части земледельческих орудий: лемех, нож, отвал и т. п. Мастерская чувашина-кузнеца плохенькая избушка, покрытая дерном, с одной наковальней и самым ограниченным числом инструментов.

Наш кузнец, пишут мне из Бугульминск. у., с. Ерилкина, зарабатывает за год до 400 р. Другой кузнец зарабатывает несколько больше 400 р. „Вĕсем тĕрлĕ-тĕрлĕ тимĕр ççĕ тума пултараççĕ; урапа шыннне туртаççĕ; пуртă тăваççĕ; çатан урапа тимĕрлеççĕ; тимĕр ака пуçсем тӳрлетеççĕ; çурла шăлласçĕ“ [1]). Они могут делать разные железные поделки; шинуют колеса; телег; делают топоры; делают железные части тарантасов; чинят плуги; зубрят серпы.

Портные имеются во всякой деревне. „В нашей деревне (с. Ерилкино, Бугульм. у.) 12 портных. Они шьют кафтаны, чапаны, тулупы, шапки и т. п. чувашскую одежду. Из них двое шьют машиной, остальные рукой. Они работают не только в своей деревне, но заходят в очень отдаленные деревни“. „Чуваши портные, являясь к татарам, стараются заслужить их симпатию, для чего надевают тюбятейки, детей заставляют говорить по-татарски“.

„У портных деньги доходят только до головки иголки“, говорит чувашская поговорка, обозначая этим незначительность портновского заработка.

Сапожное дело среди чуваш представлено немногими мастерами. Есть деревни, в которых на 5—6 чел. приходится один сапожник; наоборот, можно проехать 5—6 деревень и не найти сапожника. Чувашские сапожники, наряду с обувью, шьют: хомут и седелки, повода, уздечки, кожаные сумочки, по заказам окружающих чуваш

[1]) Н. В. Никольский. Рукописн. этногр. материал. Т. 66, стр. 311.

Шерстобиты имеются в каждой чувашской волости, в числе от 1 до 3. В виде исключения, Батыревск. вол., Батырск. у., имеет их 11 человек. Шерстобиты работают осенью. В это время к ним привозят шерсть; им делают заказы на валеньки, подметки, войлоки, подкладки для седелки и т. п.

Шерстобиты Верхне-Тимер. в., Ульяновск. губ. и у., считаются десятками. Они ходят работать в губернии: Самарскую, Уфимскую, Тобольскую и Томскую.

Сукно-валяльное дело—имеется в Торхановской и Ходаровской. вол. Ядринского у., в Ново-Шимкус. и Шамкинск. в. Батыревск. уезда.

Печников среди чуваш немного. На волость приходится не более 5 ти человек. Они ходят артелями в 2—8 человек. Они кладут печи и по-черному и по-белому (хуралла та, шурăлла та купалаççĕ). Они же делают кирпич: „кирпĕҫе тăма çăрса та çапаççĕ, çăрмасăр та çапаççĕ. Çăрса туни пит аван тухаҫ. Типĕлле çапни тĕпренсе тăраҫ. Çăрса çапнине 100 тенкĕ çурра сутаççĕ; типĕлле çапнине 60 пуса сутаççĕ". —Кирпич выделывают из глины; для этого месят его или обходятся без месива. По 1-му способу кирпич выходит очень хороший. Выделка „по-сухому" крошится; выделанный путем месива продается за 100 с половиной рублей; выделанный „по сухому" продают за 60 коп.

Кирпичное производство осуществляется там, где имеется хорошая глина; главным образом, в Чебоксарск. у.; есть оно в Ядринск., Цив и других уездах, но в меньших размерах. В довоенное время артели каменьщиков из с. Тяптяева, Ядринск. у., уходили в Казань и др. города для кирпичного производства.

Известку жгут в местах нахождения ее. В довоенное время жгли ее в с. Шумшеваш, Ядринск. уезда., в с. Еласах, Малом Сундыре, в д. Кжаушах, Янгильдинск. вол. Для сжигания извести устраивалась особая яма, губиной в 2 сажени, шириной в 2 саж. и длиной в 2 сажени. Чтобы земля не обваливалась, внутри яма обкладывалась кирпичем. Форма ямы—овальная, круглая. Эту яму наполняли известковым камнем; сверху устраивали покатую крышу из дранья, которая должна была служить прикрытием от дождя. С одного бока к яме устраивали особый ход, ведущий к топке. Печка топилась беспрерывно, в течение двух недель. Затем, в продолжении одной и более недели, печка должна остывать. Для топки употребляли старые избы, приобретаемые за более низкие цены, чем дрова. Известка продавалась прямо из ямы. Достают ее либо лопатой, либо пудовкой. Продавалась она на вес по 15—18 коп. за пуд на месте. С доставкой известь стоила дороже. Известку покупали чуваши для постройки каменных домов. Чувашское название извести „исвĕс", ямы—курнăшкă, топки—кăмака, вуҫах. В одной яме помещается около $1^1/_2$ тыс. пудов.

Красильщики в чувашской среде существуют в очень ограниченных размерах. Красят сукно, холст, добывая краску из ольхи, дуба, из кореньев различных трав.

Малярное дело, кажется, более привилось к низовым (анатри) чувашам, чем к верховым (вир-йал). В Чистопольском уезде многие чуваши знакомы с этим делом. Купит чувашин краски и конопляного масла, разведет краску и расписывает косяки, подоконники, ставни окон.

Склонность к ХУДОЖЕСТВУ у чуваш есть. Выражением ее служат примитивные изображения на фасадах домов, ворот, посуды, различных животных, напр., бегущей лошади, льва, изображение петуха и т. д. Произведения учеников Казанской художественной школы,

некоторых воспитанников Казан. Учительской Семинарии нисколько не хуже оригинала.

Фотографы явились сравнительно недавно. Они делают снимки с предметов чувашского быта. Таких фотографов в Ядринск. уезде 3, в Буинском—1.

Переплетчики явились среди чуваш одновременно с появлением книги на родном языке. Этим делом занимаются исключительные лица. Размеры переплетного мастерства весьма небольшие: довольствуются переплетничеством собственных книг и книг заказчиков — однодеревенцев.

Производство музыкальных инструментов: гуслей, скрипок, балалаек в дореволюционное время было развито в д. Синь-йал, в Оринине, Козьмодем. у. Занималось 15—20 хозяйств. Когда спрос среди чуваш уменьшился, занматься этим трудом стало только 3 хозяйства. Гусли крестьянина Волкова фигурировали на Нижегородской, Казанской и Петроградской выставках. Волков получил бронзовую медаль и свидетельство. Волков готовил гусли в большом количестве для магазинов Мюллер и Циммерман в Нижнем.

Работал Волков круглый год. Годовой доход его в довоенное время составлял для крестьянина очень почетную цифру—960 руб. Цены на гусли у Волкова стояли такие: гусли с простыми, деревянными колками от 1 р. 50 к. до 2 р.; гусли с железными колками от 4 р. до 7 р.; гусли большие—8 четвертные 10—12 р.

Ямщичество и извоз у чуваш слабо развиты; занимаются чуваши, живущие вблизи городов и вблизи бойких торговых мест.

Торговая деятельность у чуваш проявляется в следующих видах: собирают, скупают по дворам обывателей яйцы, тряпье—летом, или хлеб, мороженную картошку—зимой и все набранное продают в городе или на базаре. При этом замечается такое явление. Если чувашин торговал несколько лет и более или менее удачно, то он ни за что на свете не хочет возвращаться к прежнему земледельческому труду. Заводит лавочку; постепенно расширяет свое дело и становится тем типом торговца, каковые особенно были многочисленны среди его предков—болгар, о чем узнаем из путешествия Ибн-Фадлана в Булгарию [1]).

Нужда заносит чувашина в города, на фабрики и заводы. Имеются чуваши на фабриках и заводах Казани, Москвы, Баку, Н.-Новгорода и в других местах.

Отхожие промыслы, по воззрениям чуваш, расширяют их кругозор, но те же промыслы портят чуваш; заражают их дурными взглядами, болезнями и т. д.

На заработки уходят лишние члены семьи, главным образом, мужчины. Уходят очень немногие. В дер. Испуханах, Шумат. вол. Ядрин. у., 200 душ. Ушло на заработки 3 человека. Уходят в Астрахань, Баку, Самару, Ярославль и вообще в приволжские города.

Бурлачество. Этим тяжелым промыслом занимаются от 2 до 4 месяцев, начиная с открытия навигации. Нанимаются в разные места с волжских и камских пристаней, преимущественно же до Н.-Новгорода, Рыбинска и Астрахани. На Сундырской пристани наемная плата стоит,

---

[1]) Ibn-Foszlan's und anderer Araber Berichte über die Russen älterer Zeit. Text und übuersetzung mit kritisch—philologischen Anmerkungen. Von C. M. Frähn. S.-Petersburg. 1823.

сравнительно, высоко, потому что отправляющиеся отсюда на низ беляны сидят глубоко в воде, отчего случается иногда много работы. Плоты также требуют немалого количества рабочих рук. Чуваши идут на эту работу, потому что она дает маломощным хозяйствам средства на приобретение и ремонт инвентаря, на уплату налогов, на обзаведение одеждой, обувью, на приобретение дров.

Кроме всех описанных выше занятий заслуживают быть отмеченным еще следующие домашние работы:

Зимой женщины прядут лен и шерсть, ткут полотенцы, холсты, сукна.

§ 9. ТЕХНИКА.

Пользование огнем и уменье добывать его составляет одну из отличительных особенностей человеческой культуры, даже на самых примитивных ступенях ее развития.

Свидетельства о пользовании огнем у чуваш восходят к очень древним временам. Раскопки городищ, курганов уже обнаруживают скопление золы, угля, а иногда следы очагов. Абашевский могильник, Чеб. у., который восходит ко временам за 2000 слишком лет до нашей эры, убедительно говорит о пользовании огнем окрестных жителей.

По представлению чуваш, огонь существовал очень давно. В одно время у него была опасность погибнуть, но он спасся благодаря своей сметливости. „Ĕлĕк пĕрре вутпа шыв тавлашнă, тет. Вут шыва калаҫ, тет: епĕ сана çунтарса йаратăп тесе; шыв вутта: епĕ сана сӳнтерсе пăрахатăп, тесе калаҫ, тет. Вут шыва çунтарма тытăнҫĕ, тет те, çунтараймарĕ, тет. Шыв вут патнелле капланса пыҫĕ, тет те, ҫут сӳнтерсе пăрахаҫҫĕ, тет; вут вара хăраса вутҫулĕ ăшне тарса пытанҫĕ, тет. Унта тарса пытанман пулсан, вут пĕтĕмпех пĕтмеллеҫҫĕ, тет. Кайран вара вутҫулĕнҫен вут каллах пуçланса кайнă. Çавăнпа вутҫулĕ ăшĕнҫе халĕ те вут пур“ (С. Можарки, Цивильск у. [1]).

Приведенная легенда дает намек на то, что первоначальным способом добывания огня было высекание.

Пережитки такого способа сохраняет почти каждый чувашин-курильщик. О кремень (вутҫулĕ), к которому приложен трут (у ув, ву, ăвă), ударяют сталью; у опытного курильщика первый же удар выбрасывает искру на трут; последний быстро начинает тлеть; курильщик кладет трут в трубку; когда табак достаточно загорится, трут выбрасывается вон.

Данные языка, повидимому, говорят за способ добывания огня (путем трения и сверления) из дерева. Огонь по-чувашски вут, вутă; дрова также вутă; очаг, горн, якут. *uot*, тат. *ut*, алт. кирг. *ot*, джак. *odlyk*, осм. *otun, odum*.

Если принять во внимание сохраняющиеся у чуваш пережитки добывания огня путем трения дерева о дерево, то придется отнести этот способ также к древнейшим. Во всяком случае, он тесно связан с первобытно-родовой эпохой в жизни чуваш.

Первобытная эпоха характеризуется антропоморфными представлениями об окружающих человека силах и явлениях природы. Такое представление, как пережиток, мы имеем в чувашском мифологическом материале.

Начало и источник огня есть вутама (вут-ама).

[1]) Н. В Никольский. Рукописные этногр. материалы. Том 63, стр. 436. Записано в с. Можарках, Цвильск. у.

Огонь—это одушевленное существо; у него длинные руки. У него, по легендам более позднего периода, есть отец—вут ашшĕ, мать—вут амăшĕ.

Различаются следующие виды огня, одушевленные существа: мунҫа вуҫĕ, авăн вуҫĕ, çурт вуҫĕ, вут синкерĕ, вут кайăкĕ, вутлă çĕлен. Отец и мать огня имеют большое влияние на вут синкерĕ. Это видно из обряда, совершаемого в Тетюшск. у. в понедельник на Фоминой неделе. Пекли блины (икерҫĕсем), всего три штуки, скатывали их с лопаты в печь. Один блин приносился в жертву отцу огня, другой—матери огня, а третий вут синкере. При этом произносили следующие слова, обращенные к отцу огня: вутта инçе ан йар, çу каçаҫҫен ҫипер сыхласа усра, ырлăх-сывлăх пар, ҫипер усра (не пускай далеко огонь; храни хорошенько до конца лета; дай добра, здоровья; храни хорошенько).

Вут кайăкĕ—птица величиной с воробья. Она является предвестницей пожара; ее многие, как передают, видели. Она приносит и распространяет огонь на пожаре. Где она остановится, там и пожар прекращается. Действием этой птицы об'ясняется движение пожара против ветра. „Вут кайăкĕ илсе пынипе вут çиле хирĕç кайаҫ" (Тетюшск. у.).

По своему характеру огонь бывает добрым и злым. Злой огонь посылает различные болезни. „Вут тытма пултараҫ" (огонь может поймать). Некоторые болезни об'ясняются действием банного огня („мунҫа вуҫĕ тытнă"). Средством против банного огня являются щепки, которые бросаются летом в печь.

Огонь нуждается в пище и питии, как все вообще живые существа. Женщина, блюстительница огня, в старину каждый день лила немного воды в очаг, приговаривая: акă сана шыв парап; вут, йасара ан кай (огонь, вот даю тебе, воды, не блуди). Когда разводили в горниле огонь, то бросали блины (икерҫĕсем) и говорили: „вуҫĕ пуртăр, мĕнĕ пултăр, çакна ĕçсе-çисе кайăр"—(есть огонь, есть подобное; это поешьте и уходите). Потом в горнило лили воду и говорили „вут, йасара ан кай" (огонь, не блуди). После пожара пекли блины (икерҫĕсем) и бросали огню (вут хыççăн икерҫĕсем туса пăрахнă, Тетюшск. у.).

Огонь—детище находится у своих родителей в подчинении. Так, во время приношения жертвы родителям огня, старики просили и отца и мать огня о том, чтобы они держали „новый огонь", добытый трением после пожара, взамен нехорошего старого огня, в своих руках" (Бугульм. у.).

Огонь находится к какой-то связи домовым (хĕрт-сурт). Но хорошо себя чувствует хĕрт-сурт в тот день, когда нет огня; поэтому выработалась такая обязанность у чуваш в отношени хĕрт-сурт'а: Кунне, пĕр рас та пулсан хуран ай ҫĕртес пулаҫ; унсăрăн хĕрт-сурт писет (Тетюшский уезд).

В древнее время поддерживание постоянного огня в очаге составляло одну из важнейших обязанностей женщины. Семейный огонь передавался отпрыску этой семьи при переселении ее в новый дом. Брали из старого дома уголь; разводили огонь в подполье нового дома, одновременно с исполнением обряда никĕс пăтти. (Уйăрăлса тухнă ҫух вуҫахран хуранпа пăтă пĕçерсе хуранне пăтти-мĕнĕпех илсе кайаççĕ).

Девушка, выходящая замуж, целовала печь, откалывала кусочек глины (тăм катса) и ехала в новую семью. Уходящий на военную службу в Цивильск. у. поступал так же.

Топить печь в первый раз должен человек открытого, доброго нрава, иначе, огонь не горит хорошо (кăмака çăварне уçă кăмăллă çынна уçтараççĕ; вара вутă уçă çунаҫ, теççĕ).

В отношении огня чувашин должен проявлять самое лучшее поведение. Над огнем нельзя шутить; нельзя на него плевать и т. п. („Вутăпа выльăкан айне шăраҫ, тет. Вут çине сурсан, сысса-шăрсан, ӳир-ӳĕр çыпăçаҫ, тет, йе çăпан-суран тухса асаплантараҫ, тет (с. Можарки, Цивильск. у.). Есть дни, в которые огонь отдыхает. Нельзя топить печей и раскладывать огня в течении 12 дней, начиная с 25 мая (ст. ст.) (с. Можарки, Цив. у.).

В огне нуждаются не только живые, но и мертвые (Тет. у. и Цив. у.).

Огня нельзя давать на сторону: уходит счатье. Если дать огонь на сторону на масленице или в день сева, хлеба родятся с головней.

Огонь есть одушевленная сила.

Эта сила идет на пользу человека и во вред ему.

Счастливый человек видит огонь там, где находится клад; последний достается удачнику и, таким образом, благодаря огню, человек становится богатым.

Неудачник становится жертвой огня: погибает в огне все его состояние.

Огонь во многих случаях приносит пользу человеку. Если у человека болит голова, то огонь является на помощь ему. На огне накаливали (в Тет. у.) несколько горбушек хлеба и, обводя ими голову больного, бросали в огонь „хайар çавăрса“: предполагают, что горбушки впитали в себя болезнь, а огонь ее уничтожает.

Огонь, говорят старики, Тет. у., отгоняет нечистого духа; при смерти человека присутствует добрый дух и злой дух. Чтобы отогнать злого духа, на место покойника клали накаленный кирпич: „çын вилсен, вилнĕ çын выраннe шуйтан тартăр тесе йе ӳул йе кирпĕч хĕртсе хураççĕ“.

Огонь есть предохранительная сила от болезней. В Тет. у. в ночь на субботу пред „çулçă праçникĕ“ парни выходят на луг, берут с собою пиво, яйца, лепешки; на лугу раскладывают костер; вокруг него втыкают в землю ветки деревьев. Потом становятся попарно вдали от огня, подбегают к огню попарно и перепрыгивают через огонь; потом тоже проделывает каждый порознь.

По окончании этой церемонии садятся вокруг разведенного костра, распределяют между собой лепешки, яйца и пьют пиво. К утру костер разбрасывают и тушат без воды, растаптывая ногами; домой возвращаются с песнями.

Во время солнечного и лунного затмения у тетюшских чуваш есть обыкновение выносить из избы горящую головешку и кидать ее по направлению к солнцу или луне, чтобы испугать вупăра, который считается виновником затмения.

Давать соседям огонь вообще не приятно, но есть дни, в которые совершенно запрещается давать огонь в другие дома. К таким дням относятся день моления о плодородии (ӳĕкленĕ кун). На пасхе огонь давали в отверстие, прорубленное в стене, чтобы избежать порчи.

Во время грома запрещается разводить в избе огонь; говорят, что молния может ударить.

От удара молнии употребляется железо „тимĕр карта“.

Если вблизи случился пожар, старинные люди рекомендуют затопить печь: новый огонь не допустить к себе старого (с. Можарки, Цив, у).

Во время болезни скота обязательно уничтожают старый огонь: во всех домах он должен быть потушен. Затем все отправляются в поле, там устраиваются „земляные ворота". На спуске к оврагу роют проход в размере настоящих ворот. Сверху прохода оставляется полоса земли толщиною в аршин, имеющая снизу форму свода. Где грунт не твердый, под этот свод кладут доски, чтобы земля не обрушилась. Таким образом, получаются настоящие земляные ворота, со сводчатообразной крышей, в виде туннеля. К тому времени, когда ворота должны быть готовы, начинают добывать огонь. Для этого вблизи земляных ворот ставят два вертикальных столба, а между ними кладут поперек толстую палку, так что получается форма буквы „Н". Столбы сверху сильно стягивают веревкой. Затем несколько человек веревкой же начинают быстро вертеть палку, укрепленную между столбами. Через несколько времени на концах палки от сильного трения вспыхивает огонь, который чуваши называют новым огнем (çĕнĕ вут). Около земляных ворот, на правой стороне выхода этим новым огнем разводят костер (с. Алгаши, Городищи, Богдашкино, б. Симбирск. г.).

Другой способ состоит в следующем:

Два столба с перекладиной наверху (П) утверждаются недалеко от земляных ворот. Перекидывается веревка, которую тянут то в одну, то в другую сторону. От сильного трения веревки о перекладины, появляется сначало дым, потом огонь, который зажигает прикрепленный к месту трения трут (Тет. у.).

Рис. 47 (б).

В 1880-х гг. в Чебоксарск. у. добывали огонь таким образом. В поле выносили две дубовые плахи, из коих одна обделывалась на подобие пилы, а другую клали плашмя, и затем двое начинали их тереть одну о другую для получения огня. Третий держал наготове трут. Добыв огня, участники процессии немедленно разводили его и варили яйца, а затем разносили огонь по домам.

С. И. Руденко в 1907 г. наблюдал добывание огня в Бугульм. у. в с. Урметеве (см. стр. 120).

Огонь, добытый трением, называли здесь çӳçе вут (ивовой огонь), по имени дерева. Как видно из рисунка, два столба сверху скреплены возжами. В отверстия каждого столба совнутри вставлены заостренные концы палки. На палку навернута веревка, концы которой выброшены в ту и другую сторону. Каждый конец держат двое мужчин. Они дергают веревку взад и вперед, и, таким образом, быстро вращают стержень. В углублениях, высверленных урхалăх'ом, сначала появляется дым, а через некоторое время обыкновенно через $^1/_2$ часа, огонь. Как только огонь появится, его принимают на трут и раздувают. Этим „новым огнем" обыкновенно йумăç (знахарь) зажигает 2 костра, разложенные по сторонам входа в земляные ворота; по бокам ставят две кадочки с водой. К этому времени собираются все жители селения. Прохождение совершается при определенных культовых действиях в таком порядке: мужчины, женщины, лошади, коровы, овцы и др. животные[1]).

В Тетюшск. у. проходящих в земляные ворота старик окуривает дымом головешки, каковую держит в руках; старик старается занять такое положение, чтобы ветер относил дым на проходящих (Тет. у., дер. Изамбеево).

Обработка минеральных веществ у чуваш идет туго.

13-го сентября 1768 г. академик Лепехин в районе р. Черемшана, невдалеке от татарской деревни Байтуган, всего в 15 верстах, видел нефтяной ключ. Чувашская деревня Семеновка, находилась от ключа в 4 верстах. Нефть, или лучше сказать, горная смола *(Asphaltum)* вытекала с водою из-под подошвы горы и в вырытом небольшом колодце показываются на воде пятнами. Пятна, скопляются и покрывают всю поверхность воды на подобие масляной перепонки. „Ее собирают около живущие поселяне на свои нужды. Жители употребляют ее на мазание колес. Окольная чуваша, собрав жидкую материю, пьют от живота и чувствуют от нее в животных скорбях облегчение"[2]). Не было заметно также целесообразного использования залежей „горючего сланца" и „асфальта"[3]).

В настоящее время использование этих богатств не идет далее, чем оно было в XVIII веке.

Глина у чуваш, и в старину, и в настоящее время, идет на гончарное производство; обжигается глина для превращения ее в предметы домашнего обихода, в строительные материалы; керамика вообще у чуваш обнимает следующие классы производства: приготовление обычных строительных кирпичей, производство различной глиняной посуды.

Для выделки всяких гончарных изделий избирается, по возможности, чистая „горшечная глина"; она должна обладать определенной вязкостью. Чтобы при обжиге изделия не трескались, к глине примешивается песок, зола. Для выделки гончарных изделий глина первоначально выдерживается в воде; далее ее мнут в особых деревянных ящиках.

---

[1]) Подробное описание см. в Известиях Общ. Арх. Ист. Этн. т. XIX, в. 3—4, стран. 208—213—статья К. П. Прокопьева „Обряд прохождения в земляные ворота". Руденко С. И.—Добывание огня трением у чуваш. СПБ. 1911. ср. Магнитский В. К. Материалы к обяснению старой чуваш. веры. Казань. 1881. Стр 136. Зап. Рус. Геогр. Общ. т. 17, кн. 2.

[2]) Лепехин. Дневные записки..., 1768—1769 г., ч. 1, стр. 198, 199, стр. 207.

[3]) Там же, стр. 307, 380, 200.

Затем вынимают, складывают в кучи; режут ножами на тонкие пластинки, еще раз очищают от видимых примесей и снова складывают в ящики, в которых переминают.

Формование ведется очень различным способом, смотря по роду изделий.

В ходу ручная формовка кирпича, из подготовленной глиняной массы. Употребляют деревянные формы (рис. 48 а) Наиболее принята бездонная. Она представляет из себя рамку или ящик без дна, сделанный из $^1/_2$—$^3/_4$ дюймовых досок; в ящике две узкие стороны врезаны под прямым углом в обе стороны длинные, поодаль от концов последних; таким образом, получаются наружные выступающие концы, за которые можно брать заполненную форму; для большой прочности рамка скрепляется железными тяжами или обручным железом.

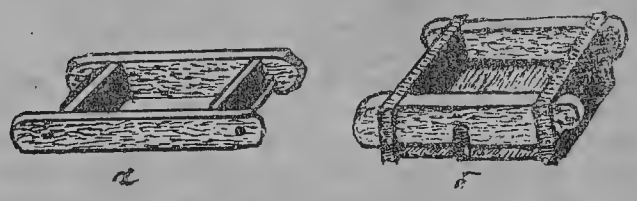


Рис. № 48.

Чтобы при формовке глина не прилипала к дереву, прибор каждый раз смазывают водой или в смоченном виде обваливается в песке.

При работе с более крутым глиняным тестом употребляется прибор—ящик со дном. Рабочий выдавливает тесто ногой. Для обоих случаев имеется стол, на котором располагается и глина и форма. Стол бывает иногда больших размеров: 2 аршина длины и 2 арш. ширины; его щит устраивается из 2—$2^1/_2$ дюймовых досок.

Горшки выделываются на гончарном станке.

Он утверждается на 4 ногах; книзу ноги раздвинуты и соединены перекладинами. В одной из них укреплен чугунный пятник, в котором вращается вертикальный железный четырехгранный стержень. На нижнем его конце наглухо насажен деревянный круг, а на верхнем конце его, который проходит и укрепляется в верхней доске стола, насажен наглухо небольшой деревянный кружок, на котором и производятся все работы. Ногами рабочий поворачивает в любую сторону нижний круг, а руками на верхнем кружке, придает глине желаемую форму. Чтобы сделать совершенно ровную поверхность горшка, обтачивают его деревянным ножом, потом срезают с формованного круга ниткою, снимают и относят в сушильню. Маленькое помещение на берегу речки, в котором работает чувашин, того же типа, как и все бани по-черному. Сырые горшки он ставит на полки, каковых было 3 (одна над другой) у передней стены и 3 у задней стены. Сырые горшки должны простоять на полках до тех пор, пока не окрепнут так, чтобы от давления пальца не оставалось отпечатка. После этого горшки ставят с самой нижней полки, на которой они стояли первоначально, на следующую полку. С самой верхней полки

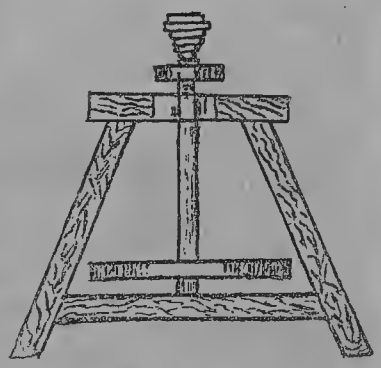


Рис. № 49.

горшки убираются на печь только тогда, когда при ударе палочкой, начнут издавать чистый звук.

Обжигание гончарных изделий совершается в горне. Он строится в земле и жар проводится ос бым каналом. Местом для горна избирается берег реки или бок оврага; обычно горн состоит из двух рукавов, встречающихся под прямым углом. Горизонтальный рукав служит вместо топки, а вертикальный наполняется горшками. Обжигание производится так: сухие горшки ставятся в горн друг на друга так, что в горне образуется несколько правильных рядов, а иногда и без всякого порядка. Хотя в последнем случае горшки обжигаются и лучше, но за то в печь входит их очень немного. Когда горн наполнен горшками, то верх его засыпают горшечным ломом и потом разводят слабый огонь сырыми дровами и поддерживают, пока не прекратится отделение паров. После этого огонь усиливают до крайнего каления.

В этом огне горшки должны пробыть около 6 часов; потом верх горна засыпают песком, а топку замазывают глиною и в таком виде оставляют на 2 суток. Затем в топке делают отверстие; его постепенно увеличивают, наконец, раскрывают верх горна и вынимают готовые горшки.

Часть гончаров внесла в свое производство следующее улучшение. Во время обжигания горшков в печь бросают соль; последняя, превращаясь в пары, садится на горшки в виде стекловидной массы.

В Козьмодемьянском уезде есть **производство орхамахов** (глиняные изображения животных жертвенных –лошадей, баранов и т. п.). Гончарный прибор носит название **лотă.**

В Цивильск. у. кирпичное дело различают, как большое и как малое. В понятие большого входит производство саманных кирпичей; „малое“ означает—производство кирпичей для постройки печей, домов и т. п.

Летом заготовляется материал, а зимой идет обжигание. Большие кирпичи приготовляются из смеси соломы, глины, и вязкого мусора и известны под именем саманных кирпичей; малые изготовляются из глины и песку.

Саманные кирпичи идут на постройку домов, сараев, амбаров, бань и проч..

О добывании извести из известняка уже было говорено, когда была речь о подсобных занятиях. Теперь не излишне будет несколько подробнее остановиться на способах добывания извести, существующих среди чуваш. В районе д. Кжауш, Янгильдинск. в. и села Шумшеваш, Шуматовск. вол. в довоенное время было принято жечь известняк. Место для этого избиралось где-нибудь на склоне горы или оврага. В срезанном крутом скате холма устраивалась печная шахта. Для образования топочного пространства отдельно от печного, над дном овальной шахты (2 саж. глубин. и несколько меньше ширины) выводится свод из крупных кусков известняка. Этот свод, оставаясь вполне проницаемым для огня, вследствие обилия промежутков между частями, из которых он сложен, служит в качестве решетки для поднятия над топкой всей загрузки обжигаемого камня. В этой низовой топке зажигается сначала легким топливом огонь; потом он постепенно усиливается. Когда вся нагрузка оставляет на ощупь впечатление мягкой, рыхлой и как бы подвижной массы, тогда обжиг считается законченным, и известняк превращенным в известь. Далее идет охлаждение печи и выемка извести.

Гашение извести для строительной цели состоит в спрыскивании водой. Известь растилают на деревянной платформе тонким слоем и поливают водой из леек или просто из ведра, пока она не перестанет принимать ее. Когда отделение паров прекратилось, известь переворачивают, догашивают нетронутые куски и окончательно покрывают соломой или песком.

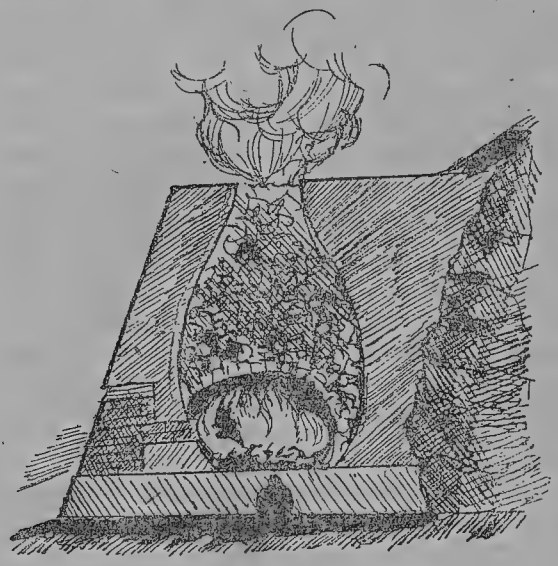


Рис. № 50.

Известь применяется в деле приготовления строительных растворов; она служит материалом образования сначала мягкой, а впоследствии твердеющей строительной постели. На мягкий слой извести кладутся кирпичи или камни, через что становится возможной правильная и плотная кладка.

Железо и вообще металлы чувашами использовались в седую старину, когда они жили вблизи соответственных руд. Предки оставили чувашам, как воспоминание об этом времени, целый ряд терминов, относящихся сюда. Сказки, мифы, легенды, предания, дают понять, что употребление металлов им было известно очень давно, еще в ту эпоху, когда боги и духи произведений народного творчества жили на земле и имели те же слабости и достоинства, какими обладают и их современные потомки.

„Тимёр карта"—как магическое средство против эпидемических болезней, тимёр ҫёлхи—все это такие данные, которые говорят о давнем употреблении металлов. Фантастический орел сказок имеет ноги медные, крылья серебряные, нос золотой. Это опять говорит за то, что металлы чувашам стали известны гораздо раньше, чем они поселились в Поволжье. Данные языка относят первоначальное знакомство чуваш с металлами к эпохе совместной жизни их с другими тюркскими племенами.

Оказавшись в неблагоприятных условиях для развития металлического производства, чуваши должны были ограничиться скромными размерами этого производства.

Помимо отсутствия вблизи их местожительства соответственных руд, чуваши для своего металлического производства встретили ряд ограничений со стороны правительства. Уже в XVI в. были попытки свести на-нет металлическое произволство. В XVII в., именно в 1697 г., в наказе определенному в Казань воеводою князю Львову, велено было запретить черемисам и чувашам „производство кузнечного и серебреного дела и продажу в их волости годного к войне железа, а покупать нужные орудия в Казани небольшим количеством"[1]).

[1]) Флетчер. О государстве русском. СПБ. Изд. Суворина. 1905 г. Стр. 73. Полное собр. закон. Рос. империи, т. III, стр. 295—296, № 1579, п. 8, 9 и 22.

Поэтому современные чувашские кузнецы работают так, как за сотни и тысячи лет работали их предки по специальности.

Кузнечный мастер старается придать железу нужную форму преимущественно при посредстве вытягивания и сгибания, избегая, по возможности, „осаживания“ или „высаживания“ утолщений. Он обрабатывает всегда только часть полосы, размягченной огнем. Когда форма отковываемого предмета сложна, приходится пользоваться разными вспомогательными орудиями, которые частью вставляются в дыру наковальни, частью же укрепляются на ручках, как молотки.

Нагревание производится обыкновенно с помощью дутья в кузнечном горне. Форма, в которую вставлено „сопло“ меха, помещается обыкновенно сбоку около дна ямы или гнезда ямы, наполненной углем. Железо помещается выше и засыпается углем. Чувашину-кузнецу часто приходится натягивать шины на колеса; интересно, что в этом деле вековая практика сходится с указаниями науки. Всякое железное кольцо, которое должно крепко охватить деревянный предмет, кузнец нагоняет в накаленном состоянии и сейчас же охлаждает водой, чтобы дерево не прогорело: удачный результат такого приема зависит от сжатия кольца при охлаждении.

На долю кузнеца-чувашина в летний сезон выпадает, главным образом, ремонтная работа. Несут к нему серпы с просьбой зазубрить, косу с просьбой отбить и отточить, лемех с просьбой наладить, как следует, исправить сердешник, наладить заступ, железную лопату, железные вилы; за все, про все несут копейки; ему приходится довольствоваться малым вознаграждением, так как большинство клиентов совершенно не располагает деньгами и если пришли сюда и долго ждали своей очереди, то, уступая крайней необходимости: без хорошо налаженных железных частей земледельческих орудий сельско-хозяйственная работа и трудна и не экономна.

К числу изделий чувашских кузнецов относятся нухратки; это—круглые вырезы из жести, имеющие своей целью заменять древние (XVI и XVII в. в.) серебряные монеты во время жертвоприношений киреметям.

Встречаются по местам, напр., в Саратовской губ., еще изделия, напоминающие медали, сделанные также из жести. На них имеются чувашские слова, имена числительные.

Чувашская народная техника в **области обработки животных веществ** проявляется в кожевенном и отчасти скорняжном производстве. По свидетельству академика Лепехина (XVIII в.), чуваши выделывали овчины себе на шубу сами; выделывали сами „и сыромять для лошадиной сбруи“. Способ приготовления овчины заключался в следующем. Сначала мыли шерсть на овчине, потом готовили „овечий квас“. Приготовление его состояло в следующем. Парили овсяную муку в корчагах, разведши водой. Испарив, вынимали, лили в чан или кадку и разводили теплою водою так, чтобы он подходил к жидкому киселю. „В оном квасу мочат овчины дня три или четыре; а когда все овчины уже давно содраны и засохли, такие держат в квасу дней шесть и более. Выняв из квасу, сушат, а высушив мнут железным крюком. Вынув надлежащим образом, натирают мелом и лишнюю мяздру сбивают косою. Натерши мелом, расчесывают шерсть железною гребенкою и разбивают батогами; но, чтобы шерсть была кудрявее, держат шкуру в бане или избе шерстью против жару“[1]). Современные чуваши обра-

[1]) Лепехин. Дневные записки... 1768—1769 г. Ч. I, стр. 152—153. Аналогичный способ выделки овчин Лепехин наблюдал у калмыков. (Там же, часть I, стр. 224—225).

ботывают овчину почти также. Овчина промывается с обеих сторон до совершенного удаления грязи и пота; затем извлекается из овчины жир, для чего мясная сторона намазывается разведенным в старых квасах алебастром или глиной; намазанная овчина просушивается в теплом помещении, после чего сухую глину снимают с овчин, отбивая твердым предметом. Далее совершается квасование овчины. Квас готовится из овсяной муки, с прибавлением соли и поташа. В чану с квасом овчины находятся разные сроки, от 1 недели до 3 недель. Через день обязательно перебирание: овчины вынимаются из кваса и выжимаются; выквашенные овчины высушиваются в жарко натопленном помещении; после этого они подвергаются мятью или разминке железным деревянным крюком; затем овчина отделывается мелом, очищается ножом; овчина растягивается равномерно во все стороны; волосы тщательно расчесываются грубой железной гребенкой. Выделанные таким образом овчины идут прямо в дело, на шубы, тулупы. Иногда, перед тем, как идти в дело, овчины смачиваются, высушиваются и подвергаются дублению; дубленье бывает красное и черное; красная дубка производится посредством ивового дубла и большею частью, простая: овчина смачивается тряпкой, пропитанной дубовым соком; черная дубка производится с помощью различных растворов и вытяжек.

Для окрашивания овчины пользуются анилиновыми красками. Для окрашивания шерсти овчин кожа плотно натягивается на доске мясной стороной к дереву и волосом книзу; доска поддерживается веревками в совершенно горизонтальном положении; при окрашивании доска вместе с овчиной опускается в горячий красильный раствор, но лишь настолько, чтобы горячей красильной жидкости коснулся только волос, а не кожа, которая может пострадать при высокой температуре.

Выделка кожи у чуваш происходит способами, мало чем отличными от способов, описанных авторами XVIII века.

Важнейшие подготовительные операции здесь таковы: размачивание и мяздрение, разрыхление и сгонка волоса, бучение. Размачивают шкуру в воде, чтобы очистить ее от грязи, крови и т. п. Этот процесс длится от 2-х суток до 6-ти суток.

С размоченной кожи сбивают мяздру; производят удаление подкожного слоя и выжимают излишнюю воду, поглощенную при замачивании, и вновь переминают кожу. Для удаления мяздры кожу накладывают лицевою стороною на наклонно-поставленную колоду и сбивают мяздру кривым тупым ножом.

Дальнейшая обработка кожи имеет целью разрыхление кожи вообще и в частности разрыхление ткани в местах укрепления волосяных луковиц, а затем со шкур удаляется шерсть (волос) и эпидермис. Такое разрыхление совершают по способу гноения: в ящиках или ямах шкуры складывают на мясную сторону. Гнилостное брожение начинается через сутки, обнаруживаясь разогреванием шкур и выделением аммиака. Подготовленные таким образом шкуры промывают, раскладывают на колодах и сбивают волос вместе с эпидермисом посредством тупого ножа. Далее кожи снова промывают и затем на колодах выстругивают острым ножем с мясной стороны, чтобы удалить оставшиеся частицы мяса, после чего толстые кожи выглаживаются бруском.

Теперь кожу нужно подготовить для дубления. Ее бучат, употребляя кислую жидкость в виде старого дубла; приготовляется она из дубильной коры и дубного сока. Иногда употребляют белый кисель из ячменной или овсяной муки, которые замешивают с теплой водой,

прибавляют закваски (кислого теста) и подвергают брожению для образования органических кислот.

После этого бучения кожу подвергают ямному дублению: кладут кожи в ямы или чаны, пересыпают размельчонным дубильным корьем (дубовый, ивовый или еловый корой) и заливают водой.

Продолжительность дубления зависит от свойства кожи, от свойств дубильного материала и от некоторых других условий, напр., от температуры. Для тонких кож достаточно 6—8 недель, для средних нужно от 6 мес. до 1 года, а для очень толстых по 2—3 лет. Полноту продубленности кожи узнают по ее внешнему виду. Кожа считается готовой, если она однородно и равномерно окрашена в разрезе, плотна, гибка, при кипячении с водою сморщивается, остается непрозрачной; по охлаждении делается хрупкой, при этом вода окрашивается в красно-бурый цвет.

Кожа у чуваш идет на сапоги (сăран-атă), ботинки (пушмак), кожаные шаровары у лесных сторожей (сăран йĕм), портянки (в мокрую погоду навертывают поверх шерстяных или холщевых портянок), на обделку хомута (хăмăт), чересседельника (урхалăх), седелки (йĕнерӗĕк), шлею (кутлăх) и т. п.; из кожи делают кожаные мешки (пĕтре), в которых прежде вывозили на базар муку;—кожаные сумки (такмак), полог для телеги (сăран), которым накрываю , а затем сверху обвязывают воз и который, в случае пустого воза, заменяет едущему зонт во время непогоды; из кожи вьется нарядная плеть для лошади; из кожи выделывают маленькие сумочки, которые у старинных чуваш можно видеть и теперь на поясе. В мешочек кладут деньги; в дореволюционное время можно было найти 1 золотой, серебряные деньги, но в ограниченном количестве; название мешочка йенӗĕк.

Шерсть употребляется для сукна, войлоков, шляп, валенок. Процедура такова: сначала удаляют жир, пот, твердые примеси: пыль, земельные и растительные примеси.

Слой предварительно подготовленной и правильно разложенной шерсти обдают горячей водой и прикрыв холстом, мнут руками. Все искусство здесь заключается в правильной раскладке шерсти и в равномерном уваливании. Требуется большой навык, вследствие чего практика выработала специальных шерстобитов, (рис. № 51) шаповалов и прочие. Описанным способом уваливания шерсти приготовляют: кошмы, войлоки, подметки для седел, валенки, калоши, чулки. Сущность остается во всех случаях одна и таже. Меняются частности, сообразно с природой, приготовляемых изделий. Так, напр., войлочная, валеная обувь или валенки готовятся следующим образом. Хорошо перебитая шерсть укладывается в форме сапога двойных размеров на деревянный стол и приглаживается рукой для образования слабого войлока; затем его прикрывают холстом; взбрызнув горячей водой, сворачивают вдвое и к подошве приставляют два маленьких кусочка войлока. Края их загибают и продолжая валять, соединяют вместе, образуя правильный сапог. Далее сапог обдается кипятком и мнется руками, натирается мылом и крепко гладится для лучшего уплотнения массы. Потом его опускают в кипяток, при чем шерсть распаривается, прочнее сваливается. По извлечении из котла сапог продолжают выправлять, несколько раз повторяя операцию опускания в кипяток, вставляют в него колодку, сушат, натирают мелом и отделывают, где это возможно, пемзою. Так же точно готовится женская и детская обувь. Для мелких изделий шерсть выбирается лучше и валяется

тщательнее. Более же грубая шерсть с примесью короткого волоса, идет на приготовление войлоков для подседельников, подхомутников. Войлок готовят разных размеров. Если заказывают войлок для спанья, то размеры его в среднем таковы: ширина $1^1/_4$ метра, длина 2 метра.

Шляпная работа почти та же, что и вышеописанная. Шляпа окончательно расправляется на форме, полируется (иногда). Такого происхождения все чувашские шляпы, которые мы видим на пожилых мужчинах и летом и весной. На некоторых мужчинах они представляют сфероидальную форму с загнутыми короткими полями. На других чувашах можно наблюдать шляпы, представляющие форму усеченного конуса с малыми полями.

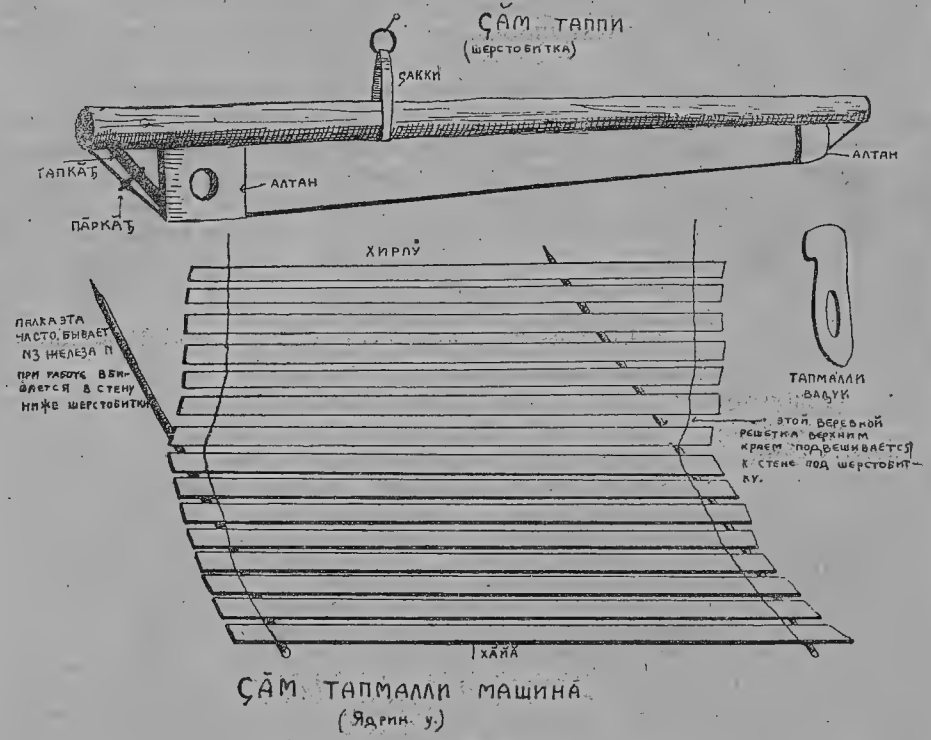


Рис. № 51.

Академик Лепехин (XVIII в.) наблюдал у чуваш прядение шерсти. „Пряли на пряслице веретеном, как и русские бабы", „но не так поспешно". Веретена у них несколько от русских отменны в том, что кузку имеют толстую, которую они выпряв нитку, прижимают к лядвее, и так на веретено наворачивают"[1]).

Шерсть у чуваш было принято красить в любимые цвета.

Приготовленную пряжу „бучат сначала в зеленике (*Lycopodium complanatum*),—которую истолокши, варят с простою водою. Бучение сие продолжается дней 12, или недели с 2; при чем каждый день ее перетирают и ворочают, чтобы пряжа слежалася. Выбучив пряжу, моют и сушат, а потом красят марионою. Истолокши мариону мелко, и просеяв сквозь сито, варят в горшке; в другом горшке делают увар из

[1]) Лепехин. Дневные записки, 1768—1769. ч. I, стр. 150—151.

молодой дубовой коры, и примешивают его к марионному увару. В одной смеси держат шерсть целые сутки, а потом переполаскивают; и такое крашение иногда до трех раз повторяют. Сей род крашения называется у них простым".

Приборное крашение много от сего разнится, и состоит в следующем:

„Зеленику тут не употребляют, но, вместо оной, бучат свою шерсть в молодом ржаном квасу, прибавляя на каждые 3 фунта шерсти по унцу квасцов. В квасцовом квасу держат шерсть 12 суток, по прошествии которых вынимают пряжу и сушат и сухую красят марионою. Положив шерсть в кадочку, пересыпают толченою марионою и поливают кипятком простой воды; кадку укутывают, чтобы в ней держалося тепло, и продержав сутки, вынимают и переполаскивают; и сие повторяют до 3-х раз. Желтую краску дает им трава, называемая дрок (*Genifta tinctoria*).

Оною красят без всякого приготовления, сварив только толченый и просяный дрок в молодом квасу, к которому прибавляют или половину дубового увару, или квасцов, и в оном держат 12 суток; вынув окунывают в вязовой щелок, и ополоскав сушат. При сушении наблюдают, чтобы выкрашеная шерсть сушилася исподволь в тенистом месте, ибо, по их приметам, не довольно еще иссохший желтый цвет от солнечных лучей линяет".

„В синий цвет красят покупною брусковою краскою, которая также и колган называется (*Pigmentum et Sfatide*). Для сего крашения делают крепкий щелок из вязовой или дубовой золы. К оному примешивают одну или две части кипятку, смотря по крепости щелока речной воды. В разведенном щелоке распускают на каждые 2 фунта шерсти 3 золотника калги. К сему прибавляют или пивных дрожжей или квасной гущи, и сию смесь называют поставом. Постав держится в теплом месте, напр., на печи или на шестке до тех пор, пока он не начнет кваситься или киснуть; и когда через 3 суток никакого квашения не воспоследует, всю смесь, как негодную, выбрасывают и делают снова. Когда постав надлежащим образом выкиснет и начнет упадать, окунывают свою шерсть, и беспрестанно помешивая, держут через 1, а много 2 минуты; потом вынимают и смотрят, довольно ли напилась пряжа; в противном случае 2 и 3 раза окунывают. А как довольно в пряжу вопьется краска, то в отделку обмакивают в чистый щелок и сушат без всякой промывки. Бедные, вместо брусковой краски, употребляют синее суконное лоскутье". Остатки постава также идут для следующего крашения в зеленую краску.

„К зеленой краске требуется еще увар травы серпуха (*Seratula tinctoria*) называемой, которая дает желтый цвет, и приготовляется таким же образом, как и дрока. И так немного поголубя в поставе, кладут в увар серпухи, и держат в нем 5 суток; потом вынимают, моют и сушат; а высушенную для укрепления краски немного намачивают в чистом щелоке...". Сколь ни просто сие крашение, дает изрядные и постоянные цвета" [1]).

Способы крашения, существовавшие у чуваш 18 в. приведены здесь подробно в описании Лепехина потому, что они не утратили своего значения и в настоящее время. Много крашеных предметов 18 века

[1]) Лепехин. Днев. Зап. 1768—1769 г., ч. I, стр. 122—126; ср. ч. III, стр. 41. Сборник. русск. истор. общ. т. 115, стр. 420, п. 7.

хранится у чуваш и теперь, и что особенно интересно: не выцвели, не смотря на давность и одинаковое хранение с современными цветными материалами; последние, в большинстве случаев, быстро выцветают. Старинное крашение интересует и наших химиков, которые нередко ставят вопрос о самом детальном изучении крашения у старинных людей, в частности, у чуваш.

Сами чуваши также высоко ставят прежнюю постановку крашения. „Авал ӳухне тӗрлӗ курӑк тымарне вӗретсе ӗӑваш маткисем хӑйсем тӗрлӗ тӗслӗ çӑм-çиппи пӗветеӳӗç. Тӗс каймасҫӗ“. (В старину чувашские женщины сами красили шерстяные нитки, кипятя коренья разных трав. Не выцветало („цвет не сходил“ [1]).

Те из чуваш, которые и теперь продолжают крашение по способам крашения своих старинных предшественников 18 в., пользуются славой „пит аван пӗвевçӗ“ (отличный красильщик).

Заслуживает описания **использование чувашами рогов и костей животных.** Готовят, главным образом, гребни и гребенки. Рога, кроме того, идут на шӑпӑр (пузырь—музыкальный инструмент), для пороховницы у охотников.

Роговой конус сбивают с костяного стержня после размачивания в холодной воде и, отпилив от него сплошную вершину, идущую на токарные изделия (пуговицы), или распиливают поперек на кольца желаемой ширины, а потом вдоль, чтобы можно было каждое кольцо превратить в пластинку, или, что дает более материала, и прямо целиком превращают в пластины. Пиление производят пилою—мелкими зубцами. Нарезанные кольца кладутся в кипяток, чтобы размякли и легче расплавлялись в пластинки. Вынув из воды, материал надевают на палку и разогревают еще над горячими угольями, а потом кладут под пресс. Если после этого остались естественные неровности, то они сглаживаются; затем распиливают на кусочки нужной величины. Нарезка зубьев производится стальными пилами. Потом ножом и напилком окончательно обделывают гребни. Шлифуют и полируют при помощи мокрой суконки с известью.

1. Пуртă аври
2. Пуртă тилĕри
3. Пуртă сăмси
4. Пуртă кĕлĕ
5. Пуртă тăрăшĕ

Рис. № 52.

Обработка дерева у чуваш началась в незапамятные времена. Деды и отцы работали с топором (пуртă, тат., кирг. **балта,** алт. **палта, малта,** якут. **балта** большой железный молот) и современный чувашин почти во всех случаях работает с топором или он срубает деревья в лесу, рубит дрова, ставит срубы, ремонтирует инвентарь и т. п.

Если рубят дерево, то порядок работы такой.

Сначала рубят с той стороны, на которую хотят его свалить, а потом противоположную сторону. Очищенное от ветвей и сучьев дерево перевозят, большею частью, зимой. Дерево, идущее на постройку и для различных поделок, обтесывается топором, а в случае надобности очищается особыми стругами.

[1]) Н. В. Никольский. Рукописные этнограф. материалы. Т. 91, стр. 67.

Здесь заслуживает упоминания икĕ авăрлă сава (скобель). Он употребляется во многих случаях. Если нужно обгладить кадку со внутренней стороны, бондарь обязательно пользуется этим инструментом.

„Пулле"—это своего рода топор или мотыга. От последней отличается нижним концом: оно здесь в виде полукруга. „Пулле" употребляется при выделке корыт: пуллепе такана ҫаваççĕ, или же когда долбят пазы на столбах—„ыра ыраççĕ" (рис. 53).

Рис. № 53.

Другой вид „пулле" называется „кар" (рис. 54). Он имеет вид заступа; конец полукруглый, как у пулле. *B* и *C* металлические, *a* деревянная; *a*—черень, *в*—кăпăл, *c*—кар. Этот инструмент употребляется при подчистке паз (изб, сруба).

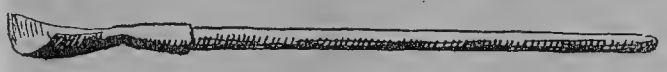


Рис. № 54.

В разных случаях при обработке дерева чувашин употребляет следующие инструменты: пилу (пăҫăкă), долото (ăйă, ыйă), бурав (пăра); полукруглую стамеску (çӳхе ăйă—Ядр. у. сарлака ийĕ—Буинск. у., çӳхийĕ—Цив. у., ийĕ Ядрин. у.). У плотников имеется рубанок—кĕске сава, двойной рубанок—икĕ хутлă сава, наструг (сава, настрăк) и др. инструменты, как у русских плотников.

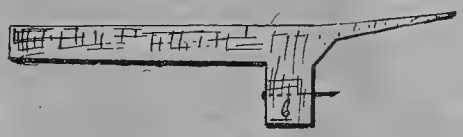


Рис. № 55.

Деревянная посуда, изготовляемая чувашами, может быть подразделена на два вида: цельная долбленая посуда и посуда со вставными донцами. К цельным долбленым изделиям чувашина относятся корыта разных величин и разного назначения, ступа, ковши разных видов и т. п.

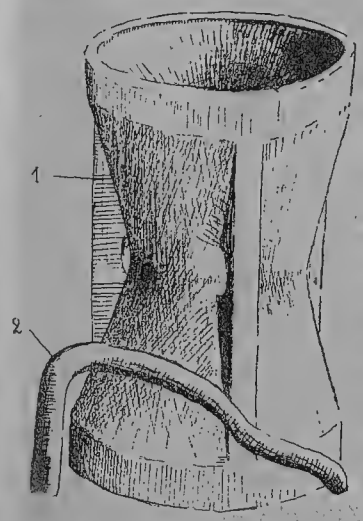


Рис. № 56. 1. Килĕ, 2. Катмак.

Корыто (вăлашка, валашка, курите) известно и по материалу и по употреблению.

Ступа (килĕ)—обрубок бревна, дубовый, березовый (56 рис.). На древность этого килĕ указывает тождественность чув. термина с терминами других тюрков: у татар **киль**, кирг. **кели**, якут. **кăли** и т. д. На верхнем конце полукруглое, котлообразное гладкое углубление (а). Углубление большею частью делается горячими углями, которые кладутся в небольшое пред тем изготовленное топором углубление. Дерево горит благодаря горячим углям и углубление увеличивается. Когда горячие угли достаточно углубили дерево, их убирают, обуглившиеся стенки ступы выглаживают при помощи топора, ножа и скобеля. При ступе обязателен пест (кисеп). Для хлеба устраивается по существу одинаковая ступа, образчик которой видим из рис. 67.

Для толчение белья, во время мойки, принято следующий вид ступы и пестов (58).

Старинная ступа, существующая у чуваш для размельчения крупной соли, это тăвар килли с обязательной при ней тăвар кисеппи (58а). Она небольшого размера: $1^1/_2$ четв. аршина вышины, немного менее $^1/_4$ арш. в диаметре; принято делать вырезы около основания, а иногда украшать внешние края геометрическими или растительными орнаментами. Окрашивают в желтый и бурый цвет.

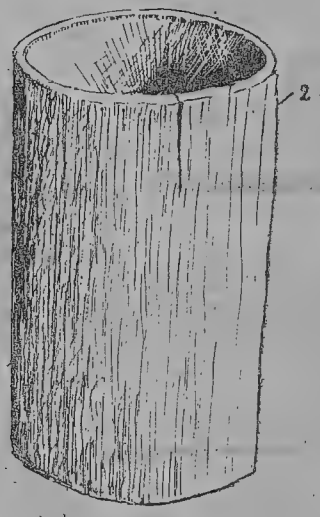


Рис. № 57.

Гордостью старинного чувашина было его произведение—алтăр, чаша глубокая и большая, с ручками разных величин, в зависимости оттого, для чего предназначалась чаша,—если для пива, то с короткой ручкой, если для зачерпывания ржи,—

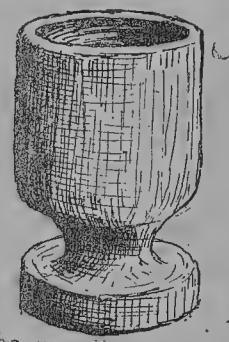


Рис. № 58а.

с более длинной ручкой, вроде того, который дает прилагаемый рисунок 59 и 59 а.

Для хлеба из толстого бруска дерева вытачивается блюдо „çăкăр тирки". Углубление у него около 4 вершков. Диаметр от 5—15 вершков.

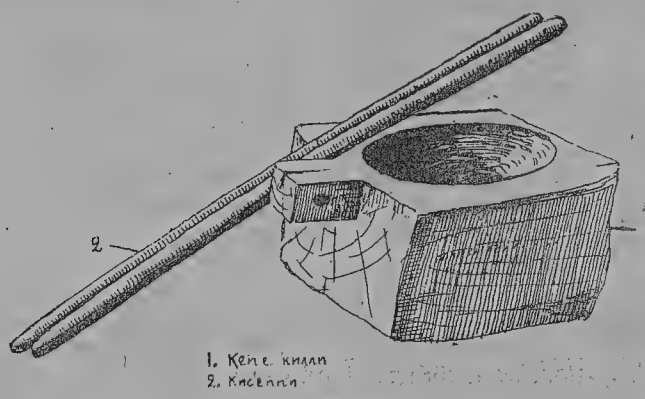


Рис. № 58.

Черпаки для пива выделываются разных типов. Большая часть их с украшениями на ручках. Украшения бывают в виде птичьих голов, в виде животных; на верхней части ручки черпака иногда имеется кольцо с полумесяцем. Иногда ручка орнаментируется резьбой в виде кружка, звездочки и четырехугольника (одновременно). В Ленингр. музее (б. Александра III) в 1902 г. из Чебоксарского уезда был доставлен черпак с чашевидным

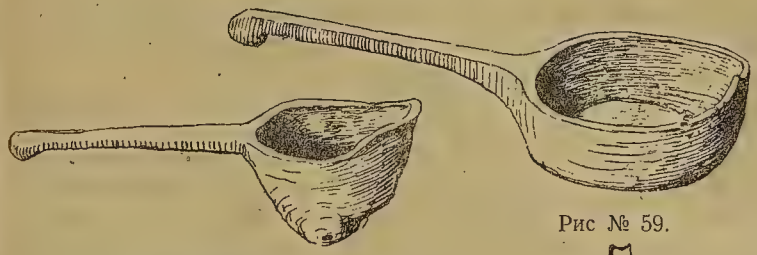


Рис № 59.

Рис. № 59 а.

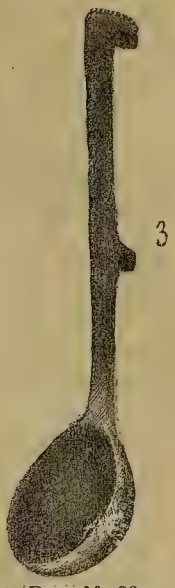


Рис. № 62.

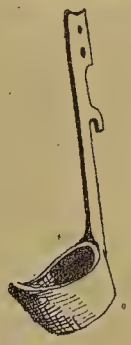



Рис. № 61

Рис. № 60.

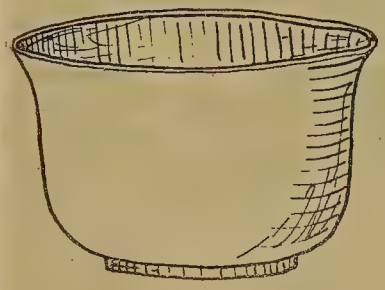


Рис. № 62 а.

Рис. № 63.

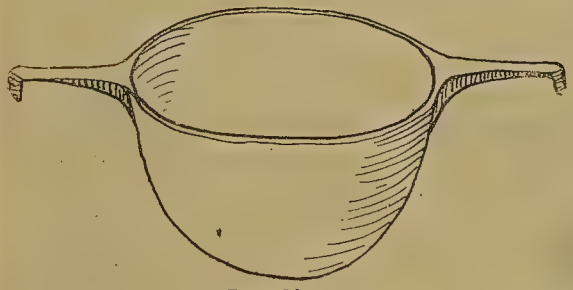


Рис. № 64.

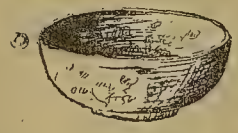


Рис. № 66.

Рис. № 65.

резервуаром и украшением на ручке, имеющей форму грифа струнного инструмента и украшенной двумя круглыми отверстиями; на одной ручке было украшение—подобие коронки.

Самый простой вид черпака можно видеть на прилагаемом рисунке (60). Половина сделана из клена.

Для черпания пива из особого сосуда (пăратне) служит половник (ăскăç в Цивильск. у. (61). Для пива вытачивается из дерева посуда, вместимостью на 3 четверти ведра (или около этого); называется эта чаша в Цив. у. — пăратне, в Чебоксарском у. ъăм (№ 62). Эту чашу красят в бурый цвет. Иногда расписывают. Орнамент большею частью геометрический. Изредка встречается и растительный.

Чувашский ковш (курка) выделывается с большим искусством и украшается самой причудливой резьбой. Изящество и красота форм ковша составляет гордость владельца.

В 1902 г. проф. И. Н. Смирнову удалось приобрести для музея Александра III СПБ. довольно интересные и по замыслу и по исполнению ковши. Ковш представляет из себя ручную работу. Выдоблен из липового дерева. В Чебоксарск. у. И. Н. См. приобрел: 1) ковш деревянный с фигурой птицы на ручке, украшенной резьбой и кольцом, вырезанном из одного с ручкой куска дерева, 2) деревянный ковш с ручкой, имеющей кружок, на котором помещена фигурка животного, 3) ковш, ручка которого имеет резьбу и изображение „конька“, 4) ковш деревянный, имеющей длинную тонкую ручку, оканчивающуюся формой гребня с 3 круглыми отверстиями.

Чувашские ковши делаются из липы и березы. Очень древними видами ковшей считаются ковши, которые даны на рисунках. Они и теперь употребляются во время свадеб и попоек. У 1-го и 2-го ковша (№ 63) по 2 ручки, почему они называются „двухручными“ (икĕ авăрлă курка). 1-й ковш разделен тонкой стенкой на 2 половины, равные между собою; поэтому он называется двойным ковшом. У одной половины ковша есть крышка, а на крышке железное колечко, чтобы удобно было закрывать и открывать.

Веçе—большой деревянный ковш для пива (64); вмещал почти 1 ведро. „Иккĕн тытса ĕçтереъъĕç“—Держали двое и угощали, сообщали мне чуваши в Ядринском уезде.

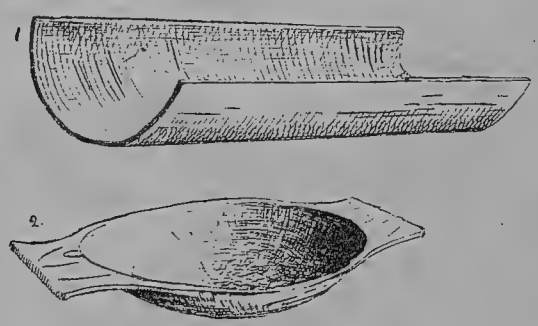


Рис. № 67.

Кĕреке курки—ковш употребляется на пирушках и имеется в хозяйствах, сохранивших старинный быт.

„Сăра курки—пивной ковш — употребляется при приезде гостей (66).

Ложки делаются из липового или березового дерева. Форма их обычная форма деревянной ложки. Но среди них встречаются и такие, которые своим видом напоминают черпаки, только во много раз меньшего размера.

Между ложками бывает и большая ложка. Ее называют „алтăр кашăк“ (ложка алдырь). Она заменяет половник.

Из долбленной посуды заслуживают внимания корытообразные лотки для муки (67).

Çăнăх такани (1) выдалбливают из липы, из ветлы. В этой посуде носят муку из клети в избу. Авсăн такани (2) ночевка также выдалбливается из дерева. Вывеивают из круп мякину, сор, овес, пыль и т. п. Вывеивание происходит путем подбрасывания крупы на „такане". Эта же посуда служит и для купания новорожденных младенцев, равно как и для укладывания их.

Долбленные сосуды со вставным дном у чуваш весьма разнообразны. Материалом для них служит, главным образом, ствол липы, иногда березы, редко клена. Сюда относятся çӳпçе разных типов и разных назначений (№ 68).

Когда разделана внутренность ствола липы, приставляют дно и приставляют крышку (çӳпçе хупăлъи). С двух противоположных боков продалбливается по две дыры. Через них пропускается веревка и ремень, к которым привязывается толстая палка. Эта палка кладется поперек крышки, с другого бока, надевается на него ремень и запирается. В çӳпçе женщины кладут белье и хранят в нем.

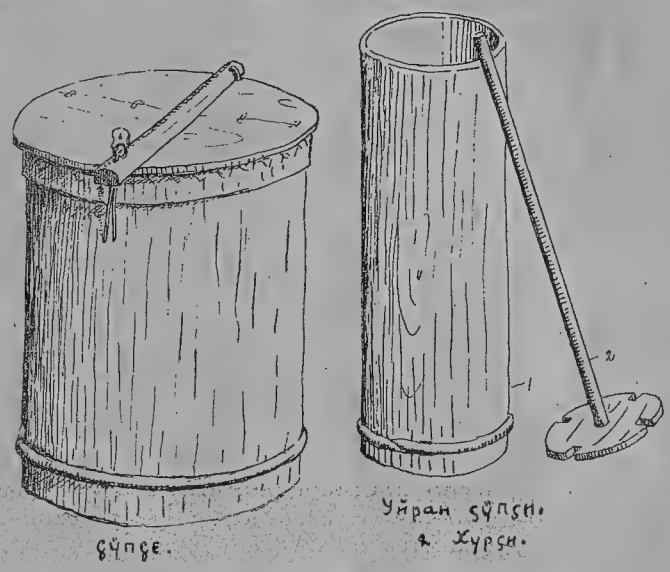


Рис. № 68.

Уйран çӳпçи—„пахтаньица" („ирешица"—в Ядр. у.) делается тоже из липы; дно приставляют чаще липовое, но бывает и березовое. Вышины она бывает от 1 метра до $1^1/_4$ м.; диаметр от 20 до 30 сантиметров. Пахтанье совершается при помощи стержня с приставленным к нему липовым кругом (хурçи).

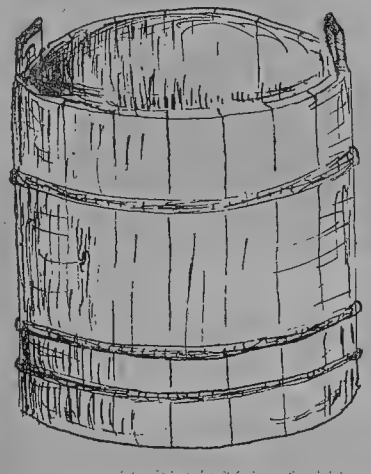


Рис. № 69.

Шăпан—выдалбливается из липы (69). Дно вставляется. Сверху и снизу вдеваются обручи. У верхних противоположных краев делаются ручки с дырочками. В эти отверстия продевается тоненькая перекладина, которая прижимает крышку.

Другой вид шăпана—(70) с длинным и узким горлышком. Его делают из дуба Половина крышки прикреплена к стенке на петлях, а 2-ая половина к 1-й половине тоже на петлях.

Употребляется под пиво на пирушках.

Маленки для хлеба также выделываются из липы. У некоторых чуваш маленка вмещает 1 пуд ржи, почему была определенной мерой для ржи. Споры по

поводу этой меры происходили между духовенством и мирянами еще в 18 в.; первое являлось для сбора руги со своей „маленкой". Чуваши отказывались давать по этой мере, утверждая, что ее вместимость больше, чем на 1 пуд. В свою очередь духовенство отказывалось от „чувашской маленки", так как она вмещает меньше 1 п. ржи.

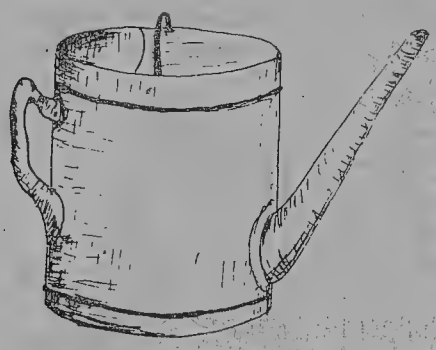


Рис. № 70.

Маленки и теперь продолжают существовать среди чуваш, как определенная мера хлеба.

Среди чуваш Буинск. у., равно как и низовых, встречается слово батман, как определенная весовая единица: „Чуваша тарлашевские и кабанские и караишевские дают с бортных урожаев (в XVI в.) 27 батман меду, и того 40 пуд. с полпудом"[1]). В XVII в. с чуваш „Синбирского уезду" взимаются деньги „за пол батмана меду со двора Савейки Хапердина", „за пол четверти батмана меду со двора Тунбайки Тухтарова", „да во дворе Барыстайка Айдуганов за четв. батмана меду" [2]). Батман—мера в 1,5 пуда, была ходовою среди чуваш и XVIII века, но здесь более и более упоминается маленка.

Батман современный делается также, как и маленка.

Из липы выделываются чилячки—ъёрес для хранения меда. Обычный размер такой— от 20 до 30 см. вышиной, от 15 до 20 см. в диаметре. По обеим противоположным сторонам верхних краев делаются ушки с отверстиями. Крышка делается с ручкой. Когда надета ручка, то в ушки продевается пластинка деревянная с таким расчетом, чтобы

Рис. № 71.

она пришлась поверх крышки и ее прикрепляла к ъёрес. В некоторых местах такая посуда называется „патман" (батман). Меду в такой батман вмещается от 10 до 17 фунтов.

[1]) Список с писцовых книг по г. Казани с уездом. Казань. 1877. Стр. 70.

[2]) Материалы для истории Симбирска и его уезда. Приходо-расх. книги приказной избы 1665—1668 г. А. Н. Зерцалов. Стр. 55—56.

Для молока служит также ъёрес, обычно липовый и почти тех же размеров, как и вышеописанный.

На рисунках даны: 1—медный котел (сăра хуранĕ), 2—шайка, 3—ведро (рис. № 71).

Котел сделан из меди, по форме—круглый, с плоским дном; у него имеются ушки и рукоятка. Кверху широкий, книзу суживается. Ушки приделаны с обеих сторон. Дугообразная рукоятка вдевается в ушки. Употребляется для согревания пива перед употреблением. Шайка и ведро сделаны из дерева.

Стенки шайки и ведра состоят из деревенных клепок и обтянуты деревянными обручами. Число обручей у шайки больше, чем у ведра. Шайка имеет с одной стороны ручку, другая сторона сделана лоточком; ведро имеет два ушка и трубкообразный носок, как у лейки. В ушках ведра сделаны по две дырочки, в которые вдевается веревочка. Шайка и ведро нужны во время пивоварения: в шайку цедят пиво через сито; из шайки переливают в ведро, потом в бочку.

Для домашнего пользования чуваши изготовляют бочки, кадки, чаны, лохани, шайки и пр., лагун для дегтя или смолы. Посредством топора чувашин прилаживает одну клепку к другой, выстругивает их особым стругом и, сделав зауторником на обеих их оконечностях фальцы, вкладывает в последние края, заранее пригнанных между собою, донников, после чего плотно стягивает клепки обручами, наколачивая обручи или топором же, а если есть, то небольшим молотком. В смысле развития бондарного искусства наиболее выделяются чуваши быв. Козьмод. и Буинск. у. у.

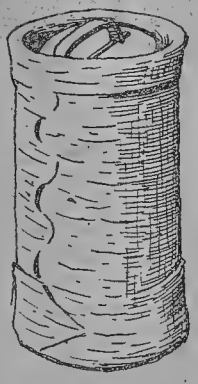


Рис. № 72.

Помимо деревянной посуды, у чуваш встречается посуда из бересты, из ивовой и липовой коры, из липового луба. Ивовые прутья использовываются для корзин и т. п. изделий.

Из бересты делаются круглые посуды с деревянным дном и веревкой для ношения посуды. Диаметр таких посуд 7—12 сант., вышина в 13—20 сантиметров.

Из березовой коры выделывают пурак—бурак. Вышина бурака от 20 до 30 см., ширина 15—20 см. Дно липовое. Крышка также липовая. У крышки имеется деревянная ручка. Бурак употребляется для уйран (пахтанье), для молока. В страду на поле к рабочим хозяйка в них носит воду, уйран, турăх (кислое молоко).

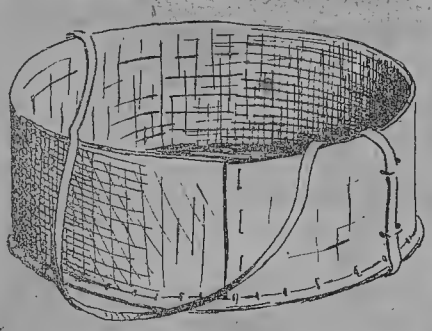


Рис. № 73.

Пурăк — посуда, из которой сеют хлеб (73).

Вмещает до 1 пуда ржаных зерен. Делается из коры, главным образом, липовой. Дно холщевое. В местах соединения концов липовая кора сшивается. По ту и другую стороны приделывается по 2 петли (1 вверху, другая внизу), через которые пропускается веревка, витая в ленту в 3—4 см. ширины и длины $1^3/_4$ метра. Сеятель обычно вешает пурăк через плечо.

Бывает эта посуда и такого устройства (74—кунтă). Из древесной коры делают **ырçа**—лукошко из липовой коры. Вышина этого лукошка доходит иногда до $1^3/_4$ метра. Употребляют для хранения муки. Из лыка плетут сосуд для провизии. Название этого—кушаҫ, кушил, кушилкке—пещер (75). Это плетенье должно быть особенно тщательным, чтобы кушил служил дольше и, по возможности, изящным, чтобы не стыдно было с ним являться на базары, ярмарки, „в чужих людях". Кушил состоит из двух половины: верхней и нижней, совершенно одинаковых по длине. Ширина у верхней больше сантиметра на 2—4, настолько,

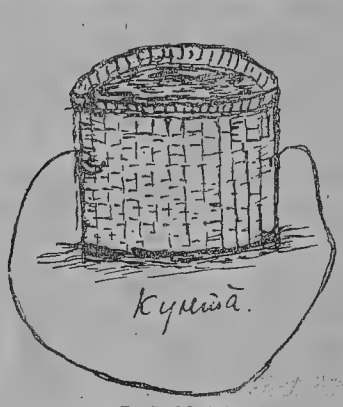


Рис. № 74.

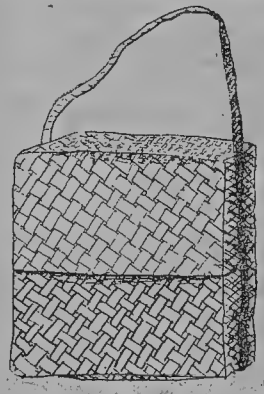


Рис. № 75.

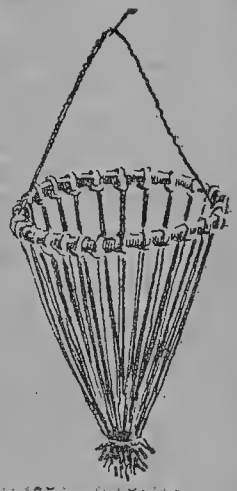


Рис. № 76.

чтобы верх мог надеться на нижнюю часть. Размеры, по большей части, таковы: ширина 10—16 см., длина 20—30 см., глубина—20—30 см. У боков верхней и нижней части делаются петли, чтобы можно было пропустить веревку.

У некоторых пчеловодов роевня сплетена также из лыка. Прутья черемухи, липы, орешника идут на разные изделия. Из черемуховых или дубовых прутьев готовят çăпала пĕрни—корзинку для ложек. Устройство ясно из рисунка (76).

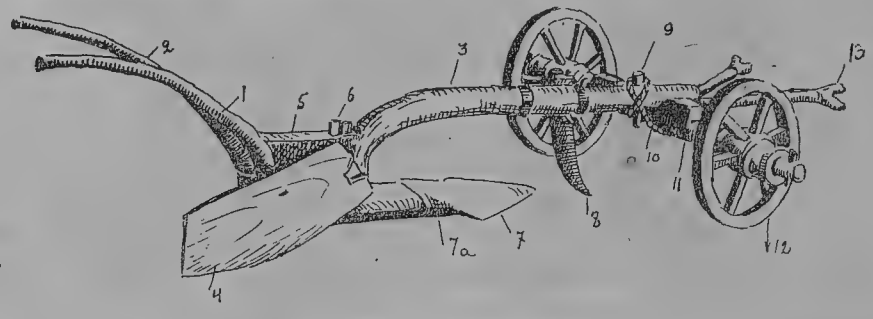


Рис. № 77. Ака-пуç—плуг

Обозрение народной техники в отношении обработки дерева чувашином будет не полным, если не затронуть вопроса о применении сложного труда или коллективной работы. А оно имело место в старинной жизни чуваш и существует в настоящее время. Почти все земледельческие орудия и орудия для передвижений связаны со сложным трудом.

Чувашский деревянный плуг требует работы столяра, кузнеца, колесника. Железные части лемех (тёрен) и резец сабан (шăрт) требуют искусства и знания кузнеца.

Колеса (урапа кускăçĕсем) могут быть сделаны только колесником. Остальные деревянные части делаются, в большинстве случаев, одним и тем же лицом. Подробное описание работы над сабаном было дано, когда говорилось об орудиях вспашки.

Орудия передвижения требуют работы кузнеца ось (тенел), винты, гвозди, ручки, ножки в тарантасе, шины и гвозди в санях, работы колесника в тарантасе, в свадебной и детской коляске, работы столяра, моляра. Столяр и моляр фактически обединяются в одном лице.

У колесников-чуваш различают работу по изготовлению обода, ступы и спиц. Обод бывает или цельный, из одного куска гнутый, обычно дубовый, или, очень редко, составной из дуба, березы, ясеня. Для составного обода приготовляют 6—10 кривых частей. С этой целью отрубок ствола дерева раскалывается на 4—8 частей. После удаления заболони и сердцевинных слоев, выделывается по лекалу, одна штука: при этом следят за тем, чтобы прямые грани „косяка" были параллельны годичным слоям, для предупреждения раскола при вколачивании спиц. Ободья для большей прочности снаружи покрываются шиною.

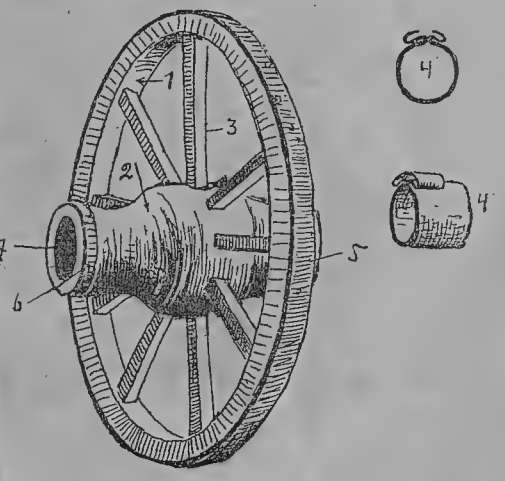


Рис. № 78. Колесо телеги.

Ступицу готовят из березы. Сырой материал на 2—4 штуки покупается чурбанками. Распиливают на части. Каждая часть обрабатывается сначала топором; затем чурбан о б т а ч и в а ю т на особом станке, состоящем из двух приклоненных к стене стоек. Между ними положены неподвижный и подвижный центры. Над станком приделывают к потолку особый прибор, от конца которого идет веревка, обертывающая чурбан и надеваемая для точения петлей на ногу.

На середине ступицы оставляют выпуклость. Для соединения обода со ступицей служат спицы, по 9—12 в передних колесах и по 11—13 в задних.

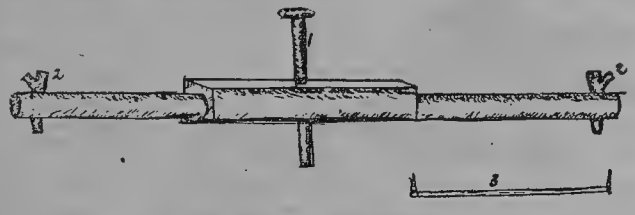


Рис. № 79. Ось-тенель.

Спицы располагают по радиусам, идущем от ступицы.

Делают ступицы из дуба. Все части просушивают в избе, затем слаживают.

Если колеса предназначаются для телег с железными осями, то в отверстие ступиц вставляются железные втулки; для избежания расщеливания при высыхании ступицы, последняя смазывается снаружи маслом, осмаливается или покрывается варом.

Ось чувашин делает из дуба. Наиболее тщательно отделывается низ о с и, где происходит ее соприкосновение со втулкой колеса. Здесь некоторыми чувашами прибивается железная полоса. Для задержки колеса на оси устраивают отверстие для чеки (урапа пăти). Несколько больше будет отверстие в самой середине оси для сердешника (путушка пăти, шертешник).

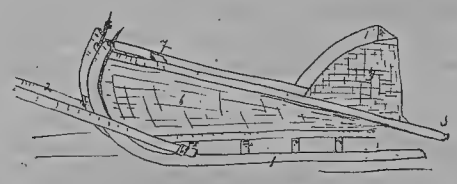


Рис. № 80.

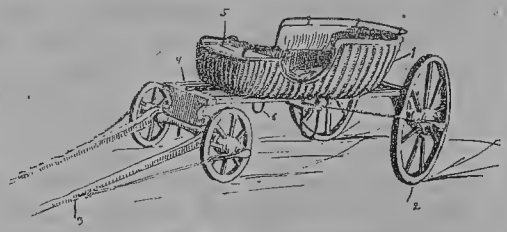


Рис. № 81.

Наиболее простой тип орудий для передвижений, конечно, **сани.** Улучшили форму волокущихся концов первобытных волокуш, получились сани. Чувашские сани на низких полозьях, так как в этом виде они более устойчивы на укатанной зимней дороге (80). Для прикрытия седоков устраивались кибитки из кожи, натянутой в виде полуцилиндра на дуги из прутьев. Сани с таким прикрытием у чуваш очень редки. Тарантасы же с такими прикреплениями употребляются во время свадебных торжеств (81).

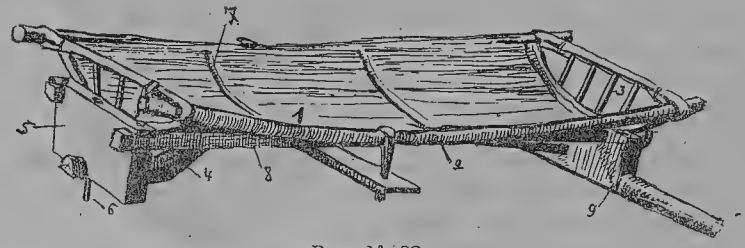


Рис. № 82.

Если простая телега, устройство которой видно из рисунка (82), при передвижении дает частые и неприятные для пассажира толчки, то тарантас значительно устраняет эти неудобства (83). Передние и задние грядки у тарантаса соединены только наверху целым рядом жердей с кузовом, укрепленным посредине. Кузов или плетенка делается из ивы. Форма ее различная у чуваш закамья и чуваш коренной Чувашии. Там она имеет почти форму ящика. В Чувашии ее стараются делать по-изящнее. Закругляют углы. Краям придают разную высоту. Самая высокая часть задняя, самая низкая та, через которую должен садиться пассажир, средняя величина сбоков и спереди. При чем с боков, начиная от зада, снижается. Спереди устраивается узкая плетеная скамейка для ямщика. С целью уменьшить влияние толчков на седоков —

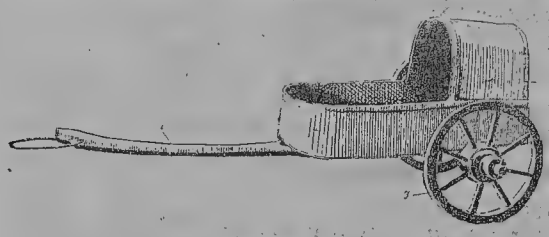


Рис. № 83.

заднюю и боковые стенки обивают упругими подушками. К плетенке прилаживается кошма или просто солома; поверх кошмы или соломы пришивают холст, а некоторые чуваши—кожу (рис.—84).

Благодаря дуге, лошадь меньше утомляется толчками от телеги, чем при передвижениях без дуги, напр., при шорной упряже, сущест-

Рис. № 84.

вующей в городах. Супонь стягивает концы дуги как тетива у лука и придает всей системе большую упругость. Поэтому и изготовление оглобель и изготовление дуги проходит у чувашина при особо напряженном внимании.

Выделываются дуги из стволовой древесины вяза, осокоря и ивы. Материал сначала распаривают в бане или в избе, затем сгибают на особом приборе, далее очищают топором, сглаживают прямым скобелем. На рисунке № 85 дана дуга, употребляемая во время сельско-хозяйственных работ. Для выездов в гости, для катания на масляницe, для выезда на свадьбу, употребляют дугу красиво сделанную, выкрашенную, в большинстве случаев, разными красками, с геометрическим орнаментом. По весу она в $1^1/_2$—2 раза тяжелее рабочей дуги.

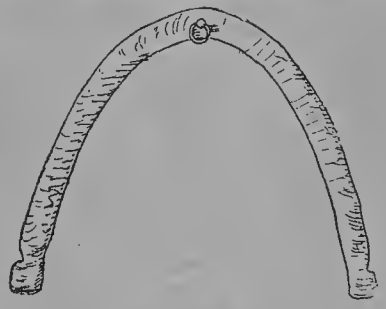


Рис. № 85.

В последнюю очередь над орудиями передвижения работает маляр.

Он наблюдает за тем, чтобы материал, подлежащий его обработке, был сухой; затем проявляет свое искусство, имея в своем распоряжении масло, краски и лак; наиболее внимание уделяется видным местам кузова. Колеса и нижние части подвержены действию грязи; поэтому об их отделке заботятся меньше.

К числу деревянных изделий, на которые обращено большое внимание старинных чуваш всех чувашских районов, нужно отнести трубку (ҫĕлĕм). Не удалось достать трубки, представляющей большой интерес по своей кострукции, сильно напоминавшей персидскую трубку; она была до 1 арш. в длину, украшена, расписана и не менее 3—4 фунтов весом. Экземпляр такой трубки приходилось видеть в Чувашско-Сорминск. вол., Ядр. у., в 1915 г.

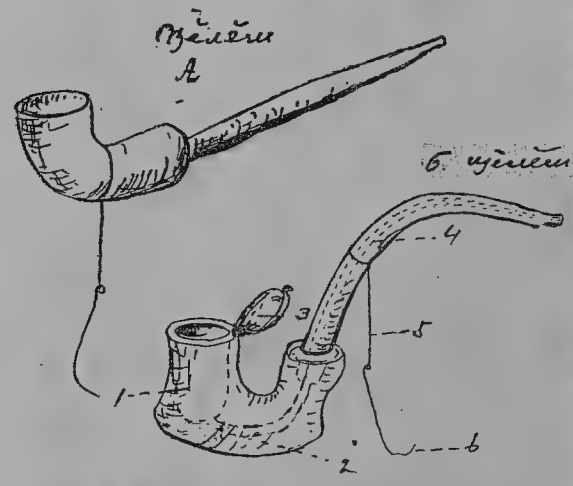


Рис. № 86. *А*—трубка обычная среди чуваш, *Б*—трубка зажиточных.

Делают трубки из березового дерева, из клена, вяза. Мундштуки (ҫăпăк) иногда выделываются из липового дерева. Очаг для табаку выкладывается медной пластинкой. Из меди же делается и крышка для трубки. Игла для прочистки горна делается из проволки. Она подвешивается на нитке. Все части трубки: деревянные и железные делает одно и тоже лицо.

Липовое дерево чуваши утилизируют помимо изделий бондарного типа, еще в целях производства мочала. Для мочала срубаются липы, достигшие на высоте груди, толщины 4—5 вершков; более тонкие липки идут для заготовки лыка.

Временем для рубки липы является весна; выбирают такой момент, когда начинается движение соков (сĕткен кĕрсен), благодаря которому кора легко отделяется от древесины. Так как своего крестьянского леса нет, чуваши покупают участок в казенном лесу, обычно, группами в 10—20 человек. Когда рубят на лыко, то почти вся дальнейшая работа производится тут же, на участке: сдирают лыко, складывают в кучи в 50—60 лык и связывают (вистесе илеççĕ те алăшарăн, утмăлшарăн çыхса хураççĕ). Эти связки увозят домой и складывают под навес, подальше от солнечного света (пăртак пиçелентĕр тесе хĕвел курман çĕре кӳртсе хураççĕ). Там лыко должно пробыть около недели (пĕр ерне майлă). Некоторые держат и дольше. Лыко краснеет (пушăт хĕрелсе лараҫ), затем вынимают; наружную кору снимают и связывают в пачки каждую в количестве, нужном для одной пары лаптей (пĕр мăшăра çитмелейĕн çыха-çыха хураççĕ). Далее сушат и убирают для зимы.

Нужные для мочала липы сваливают на особые подкладки или лежни, на которых их легче переворачивать.

На срубленном дереве делают кольцообразные надрезы; кора надрезается вдоль ствола и сдирается при помощи заостренной деревянной палочки; употребляют для сдирания также и кочедык (шĕшлĕпе ҫĕрсе

тухаççĕ те алăпа вистесе илеççĕ). Снятый луб свозят для мочки. Местом для этого служит речка, пруд, озеро. Под водою лубья остаются от 6 недель до 2 месяцев. При этом паренхематическая ткань ослизняется, слои волокон теряют связь с наружной корой. Когда такое состояние коры будет замечено, лубья вынимают, расправляют, сдирают мочало, которое получается в виде длинных лент различной ширины.

Мочало развешивается для сушки по заборам, по сараям, на особых перекладинах.

Просушенное мочало идет для выделки рогож и кулей. Кулеткацкая машина, употребляемая чувашами, была описана в § 8, когда была речь о подсобных занятиях чуваш.

Кроме рогож и кулей, из мочала вьются веревки и канаты (№ 87).

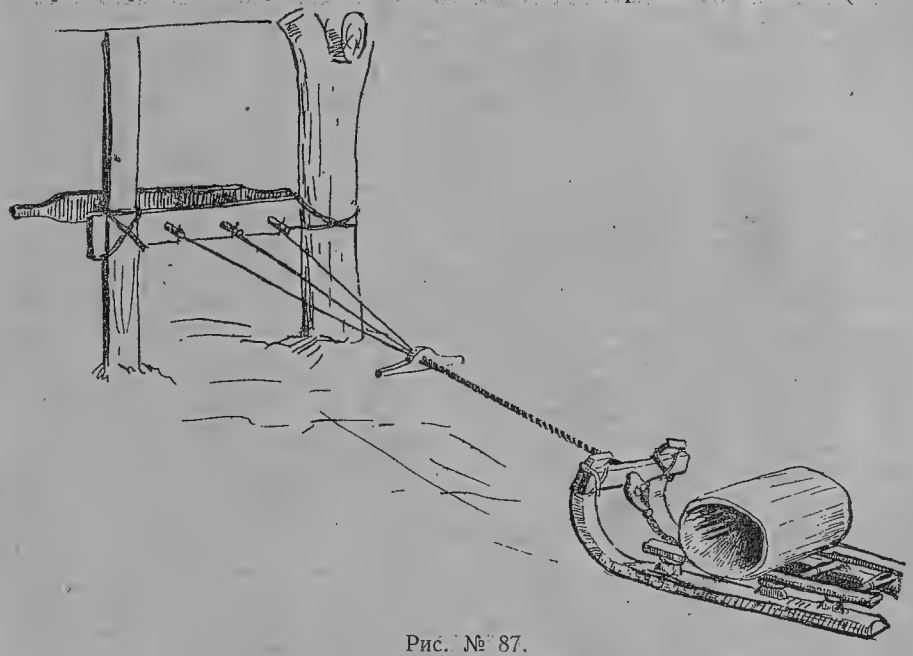


Рис. № 87.

Обработка волокнистых веществ у чуваш прозводится следующим образом.

Лен и конопля разводятся ради доставляемых стеблями прядильных волокон, а также ради богатых маслом семян.

Уборка конопли начинается во 2-й половине июля. Дело начинается, когда мужское растение—посконь (пуса) конопли начинает засыхать. Его выдергивают (урса татса илеççĕ). „Если его оставлять до созревания женского растения"—матки, конопли собственно, говорят чуваши, „посконь пропадает (вăл типсе кайăт те никама йурăхсăр пулаť). Если у него и нет семян, тем не менее, после мочки волокно получается крепкое, чистое" (аван шывра йĕпетсен сӳсĕ аван пулаť).

Коноплю собственно начинают выдергивать после того, как листья начнут желтеть и отпадать, а семена внизу цветочной головки приобретают зеленый оттенок. Старательные хозяйки, выдергивая коноплю, тут же и сортируют ее: длинные стебли складываются с длинными, средние со средними, короткие с короткими и, т. д. (вăрăммисене вăрăммипе, кĕскисене кĕскипе хурса темиçе ушкăн тăваççĕ). Длинные

называют верхушкой, средние—срединой, короткие—низом (ай). Пучки связываются в некоторых районах ржаной соломой, в других—остатками поскони. Корни тут же, в поле, срезаются, чтобы не путались (ан çеклеӈӗӗр тесе). Привезя на гумно, складывают в общую кучу и оставляют так на сутки (пӗр талăк патнелле тăратаççĕ). Сырая конопля согревается и начинает „жечь“ (пĕçертекен пулаҫ). У талой конопли семена выпадают скорее и она легче молотится. Пред молотьбой „согреваются снопы“ (хĕрсе çитнĕ çурăмсем).

Раскидывают для просушки на солнце. Когда снопы пробудут на солнце одни сутки; приступают к молотьбе. Берут за комли руками; верхушка снопа кладется на чурбашек; по ней бьют колотушками. На следующий день опять сушат и опять обмолачивают. Обмолоченные снопы кладут на телегу и везут к воде: пруду, ручейку, озеру и т. д. Связывают снопы по 100—200 штук и погружают в воду (хытă çыхса шыв тĕпне путарса хураççĕ). Связку называют сӳс сули. В воде конопля лежит до отделения лубяных волоконцев от деревянистых частей и раз'единения первых (сӳсĕ шăмминӗен уйăрăлиӈӗен выртаҫ). При наступлении этого момента (иногда через 10—15 дней лежания в воде), снопы вынимаются из воды; их моют и увозят домой сушить. Сушат на заборах, под крышами около построек.

По отношению ко льну, вместо мочки, применяется еще росение. растилание льна по траве. Для этого выбирается место ровное, солнечное, защищенное от ветров. Растилают правильными рядами, комлями против господствующего ветра. Ряды переворачиваются, по возможности, через каждые 2 недели. Если стоит погода переменная, ясные теплые дни перемежаются с дождливыми, то лен поспевает в течение 1-го месяца; а если холодные с сильными ветрами, то срок удлиняется до 5—6 недель. О спелости льна узнают по изменению его цвета; цвет из первоначально желтого обращается в серый. В этом случае берут стебли с одного, другого места, разминают в руках и, если лубяные волокна по всей длине стебля легко отделяются от древянистых честей, то, значит, лен готов.

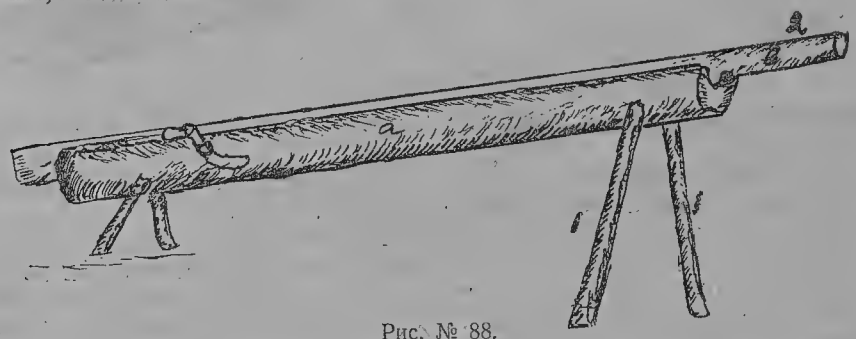


Рис. № 88.

По окончании росяной мочки лен поднимают, связывают в небольшие кучки и сушат, развешивая его для этого по заборам.

Дальнейшие операции, которым подвергается лен и конопля, чтобы из их стеблей отделить волокно, состоят в мятье и трепанье. Мятье производится при помощи мяльницы (тылă—рис. 88).

Тылă состоит из обрубка бревна *а*. Вдоль *а* проходит углубление *б*, в которое довольно просто укладывается *в*, вращающий около *о*. Обрубок устанавливается на двух передних ножках (тылă ури), более длинных,

и двух задних, более коротких. Задних ног может и не быть. В таком случае обрубок задним концом лежит прямо на земле. Связка сухой конопли (çурăм) кладется поперек углубления *б* и надавливанием *в* сухой стебель рушится.

Рис. № 89.

Мнут (тылаççё) обыкновенно осенью и исключительно женщины. Остатки перемятого стебля с кудели, сбивается пирожником, скалкой (йитёрпе силлеççё), или простой палочкой. Из пяти çурăм (снопов) образуется сверток под названием тём (пяток, куст).

Для разделывания волокон кудели, ее кладут в ступу (рис. см. выше) и толкут пестом (кисёп). В некоторых местах для толчения служит катак (рис. № 89).

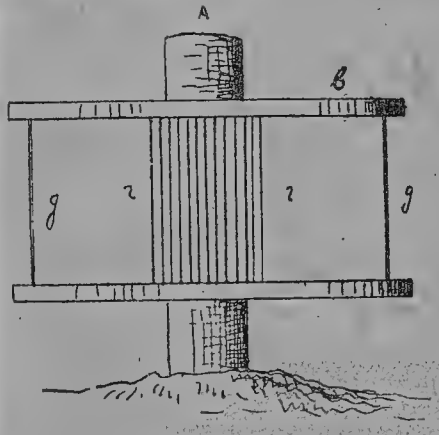


Рис. № 90.

1-ый гнутый, березовый или дубовый и вообще из плотного тяжелого дерева. 2-й просто на просто срубленное дерево, немного обглаженное. *а*—ствол бывшего дерева, *б*—сук, для удобства немного изогнутый.

Рис. № 91.

Для размягчения кудели в некоторых местах употребляют машины. Эта машина одновременно заменяет и пест и катак и ступу (90). *А*—столб, на который надеваются две очень толстые доски *вв*. Столб между досками вершка на два толщиной кругом обвертывается куделью. В форме мельничной шестерни между досками, плотно к кудели, приставляются прочные дубовые круглые палки *г, г, г*, на расстоянии друг от друга в $2^1/_2$ вершка. Один или двое берут за *д* и вертят, отчего кудель между палками *г г* мнется. При большом количестве кудели машину считают очень полезной.

Размягченный кудель расчесывают (тӳнё сӳсе шăртпа шăртлаççё). Для этого служит щетка (шăрт) (рис. 91). Она приготовляется из твердой хорошей щетины. Щетина от *а* до *о* туго стягивается тонкой бичевкой. Из холста шьют в форме усеченного конуса мешочек, который узким концом привязывается той же бичевкой около *б а* (мешочек должен быть ниже необтянутой части щетины). В мешочек между щетин до

половины насыпают сухого песку и потряхивают до тех пор, пока концы щетки в мешке не распределятся совершенно равномерно. Затем, до края мешка наливают растопленной смолы; смола остывает и шăрт готов. Выходят из смолы лишь твердые концы щетины. *Р—Д.*

После работы со щеткой кудель сортируют. Первый съем—самый плохой, верхи; носит название лапрашки или тулĕ; второй, средний, вăтамми или вăти, и, последний, самый лучший, вар пусси.

Из первого сорта приготовляется наихудший холст—таҫка пир, употребляемый на мешки, полога и портки.

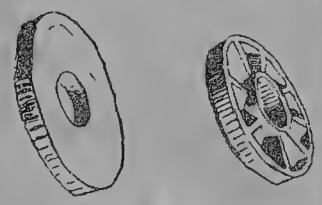


Рис. № 94.

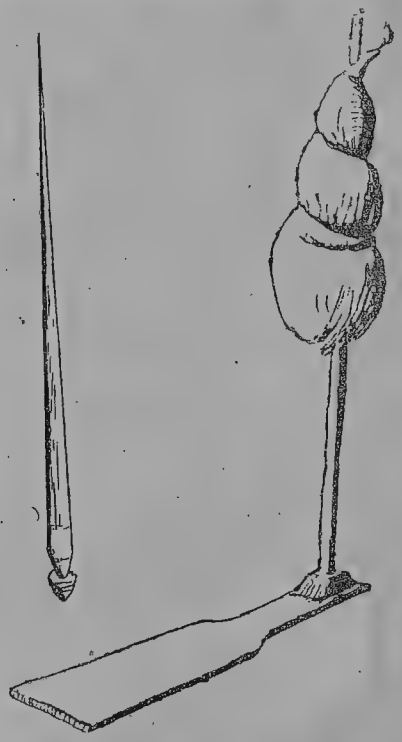


Рис. № 93.

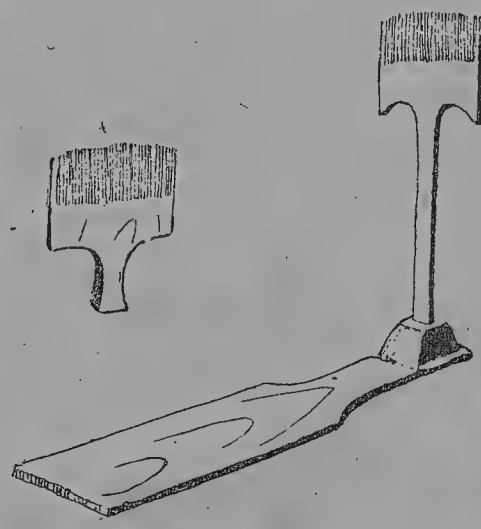


Рис. № 92. Рис. № 95. Рис. № 96.

Из лапрашки еще готовят шăла пир, употребляемый на подкладку—аҫлăк. Второй сорт идет на холст средний—вăтам пир; употребляется на рубахи. Из третьего сорта изготовляется самый лучший у чуваш холст — çинҫе пир; употребляется на праздничные рубахи, сурбаны (головные повязки), одним словом, на самое лучшее белье.

Чесанная кудель свертывается в пучки, называемая тăпка. Тăпку берут рукой с одного конца, дергают одной рукой с другого; действие это называется ҫавас. Кудель после этого свертывают конусообразно и привязывают к прялке; таким образом, получается кăнҫала или кăнҫарла (рис. № 92). Прядут веретеном (рис. 93). На веретено надевается, когда оно еще не отяжелело от ниток, для инертности йĕрĕлҫе (рис. № 94). Вместо веретена очень немногими употребляется прядильная машина своего производства. По местам, вместо прялки, употребляют русский гребень (рис. 95—96).

Полные веретена складываются на стенке, как показано на рисунке (97). Это место для веретен называется йĕке выраĕ. К бревну в стене прибивают не плотно, с небольшими подножками на концах, деревянную пластинку *аб*. За *аб* уже вставляются веретена.

С веретен нитки переходят на мотовила (98). В виде мотков нитки хранятся до марта месяца. **Мотовило** состоит из палки аршина в два длиной *аб*. На концах ее устроены перекладины *вг* и *дс*. Бывает мотовила и более простого устройства. Берется сук дерева; развилы заменяют перекладину; другой конец—верхний, как на рисунке 99.

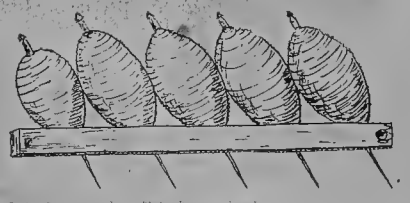


Рис. № 97.

В марте, а у некоторых и ранее, начинается новая забота. Женщины все чаще и чаще произносят çип хывас. Разматывают нитки, золят и ставят в горячую печь (кăмакана хупласа хунă), чтобы из печи не выходил воздух (сывлăш ан тухтăр тесе); печь замазывают глиной.

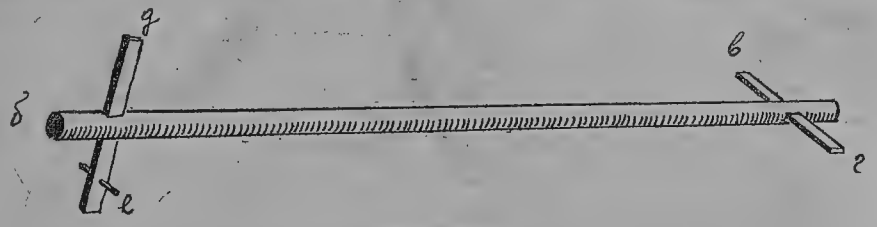


Рис. № 98.

(анине тăмпа сĕреççĕ). Если в этот момент пришел русый человек, говорят—„поспеет желтым“ (сарă пиçет); если явится брюнет, то говорят: „черным будет“ (хура пиçет). Никому не хочется, чтобы нитки вышли черными; поэтому, если явился брюнет, говорят: „пришел русый“, „поспеет русым“ (сарă çын килъĕ, сарă пиçет (Козьм. уезда д. Изамбаева).

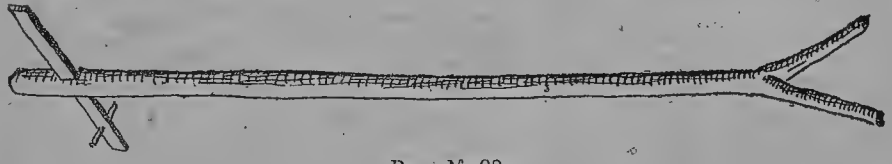


Рис. № 99

На следующий день нитки вынимают из печи и полощат в речке, в пруду, в озере, смотря по тому, какой имеется водоем в деревне. Если цвет не удовлетворяет хозяек, нитки опять ставят в печь. Когда цвет станет вполне удовлетворительным, промытые нитки для придания им мягкости смачиваются яичной водой (çип çемçи хутаççĕ) и затем сушат.

Около апреля месяца нитки разматываются на йан йăвăççи (рис. 100). Йан йăвăççи, йарăм йăвăççи—кусок дерева с 3 или 4 ножками: на равно обрезанном верхнем конце находится шпилька. Нанее надеваются под прямым углом расположенные, сажени в полторы длиной, палки (2), с несколькими отверстиями у концов. В эти отверстия вставляются веретена; последние могут быть переставляемы, если мотки длинны или

слишком коротки. Во избежание порчи рук нитки пропускают через нӳрек (рис. 101). Нӳрек, йӳрек; вьюрок делается из прочного дерева с 2-мя отверстиями на концах. Длина его—2—3 вершка.

Наматываются нитки на кӑшкар (рис. 103 часть 4-я). Кӑшкар делается из лубка в форме бездонного прямого цилиндра (кӑстӑртак).

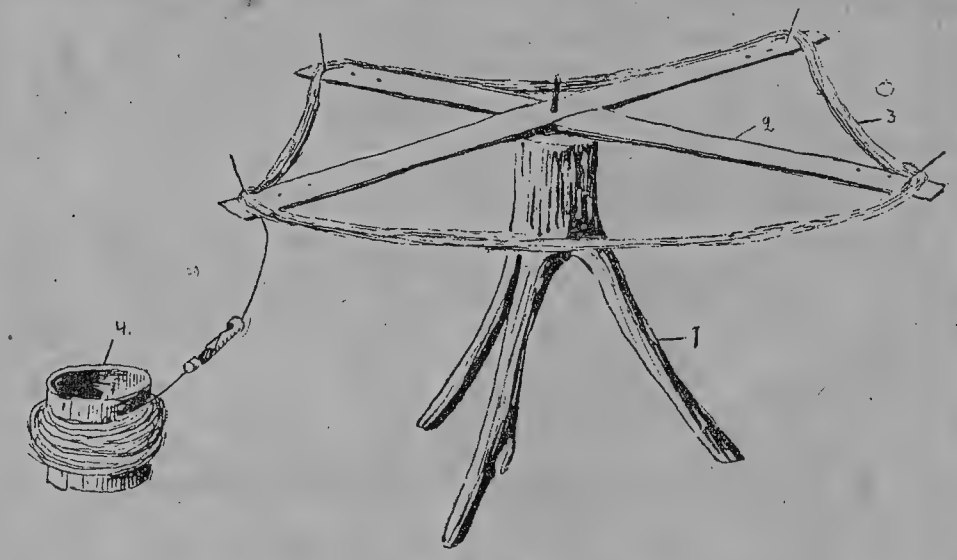


Рис. № 100.

С кӑшкаров нитки наматывается на сӳрекке (102). Говорят: „кумас". Делают кунҧа, завитые, плетеные, снозанные нитки надевают на стан (кунтараççĕ) и ткут (тӗртеççĕ). Сӳрекке, сӳре (сновальня) старинный инструмент; состоит из двух деревянных брусков (*а б*), длиной в 1½ аршина. В эти бруски, вставляются зубья (*в*), длиной 4, 5 вершков, числом от 4 до 10. Эти бруски, параллельно один к другому вдеты на жердь. Жердей может быть несколько. На одной из боковых жердей утверждается два ценовых зуба (силĕ).

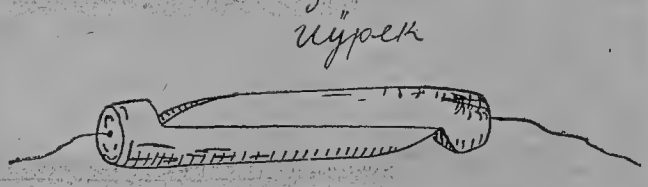


Рис. № 101.

Более новым и усовершенствованным способом работы над нитками будет кӗр, кӗрĕ (нитянки рис. 103).

Кӗр (нитянки) вяжется из толстых крученых ниток, на особо для этого устроенной доске (кӗр хӑми рис. 104); на рисунке (106—кӗрĕ) показано, как вяжется первая и вторая половины. Нитки второй половины продевается через нитки первой. В связанные нитянки, вместо досок, продевают круглые палочки

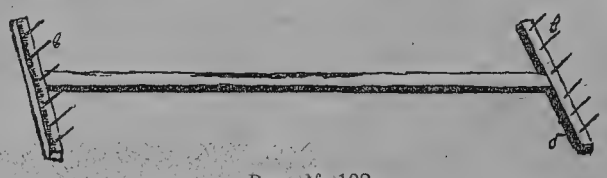


Рис. № 102.

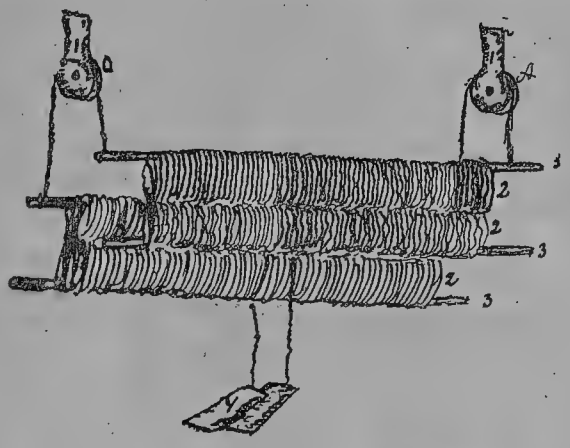


Рис. № 103.

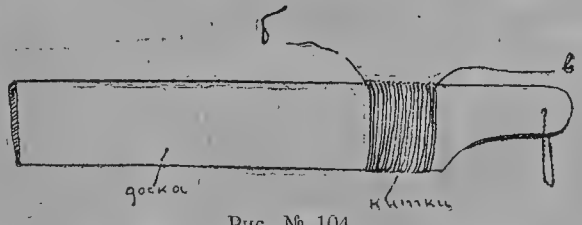


Рис. № 104.

Рис. № 106.

тайтӑрма.

Рис. № 105.

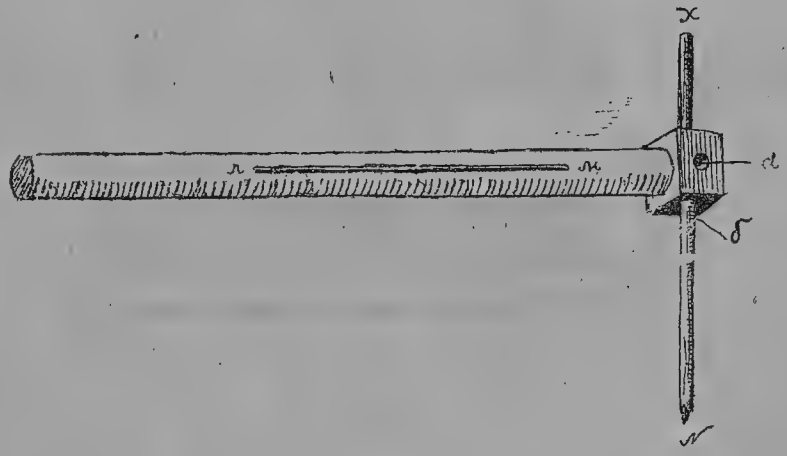


Рис. № 107.

(103—ч. 3), к которым нитянки привязывают ниткой (*Б В*); нитянки висят на яблоках (1)—шăлтăрма.

Шăлтăрма—это блок с двумя колесиками (рис 105).

Когда ткут без станка, тогда для утверждения притужальника (хивсе) употребляется ъавса (рис. 106).

Притужальник (хивсе)—гладко выструганный круглый вальчик на концах с 2 крестообразно расположенными отверстиями (*а, б*), куда входит рычаг *п х* для утверждения притужальника в известном положении. Посредине валика продолговатое отверстие (*л м*) шире холста: холст в этот прорез проходит совершенно свободно.

Ура пусси—подножка, (рис. 108) состоящая из двух продолговатых дощечек в длину ног (*а а*). Подножа посредством *в* прикрепляется к полу

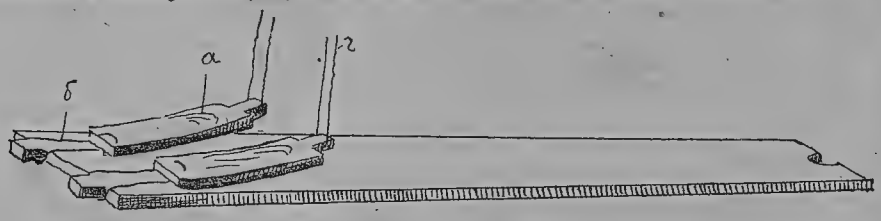


Рис. № 108.

или к нарам, когда ткут без станка. Если же ткут на станке, то подножки прикрепляются к задней нижней перекладине *а* в ткацком станке (см. пир выраньĕ—ткацкий станок); веревками *л* привязываются к нитянкам.

Пир хăйи, çилĕ хăйи (ценовые лучинки рис. 109) состоят из обглаженной

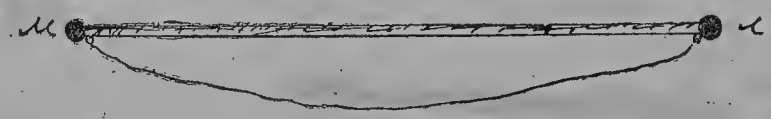


Рис. № 109.

лучинки *м л*, которая продевается в çилĕ вместо çилĕ шăлĕ, ценовых зубьев на сновальне. Лучинок при тканье с двумя нитянками две,—четырьмя нитянками—четыре.

Хĕç (бердо—110—111) состоит из деревянной рамки (1), в которую вставляются связанные зубья (2). Последние подбираются отдельно и могут быть переставляемы из одной рамы в другую, в случае надобности.

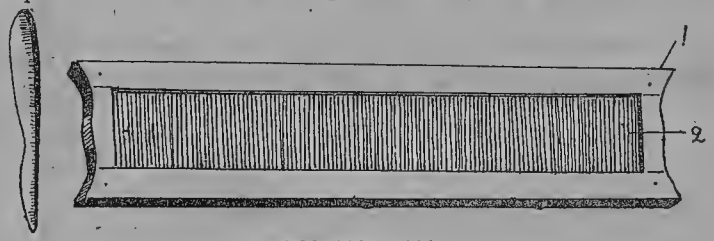


Рис. № 110 и 111.

Когда ткут тесьму, то вместо бердо употребляют калек (3) или одни зубья хĕç.

Хултăръă (скальница—рис. 112) состоит из доски (*а*), подставок (*х*), полукружий (*б*), отверстиями для вставки вала (1). На валу маховое колесо (2). На острый конец вала (*м*), вставляются цевка (çĕрĕ рис. 113). С кăш-

каров или йан йăвăççи навивают на цевку нитки. Затем цевка с проволокой внутри вставляются в челнок. Цевка делается из дягиля или же вытачивается из дерева. Обязательны при работе хаҫă (ножница—114)

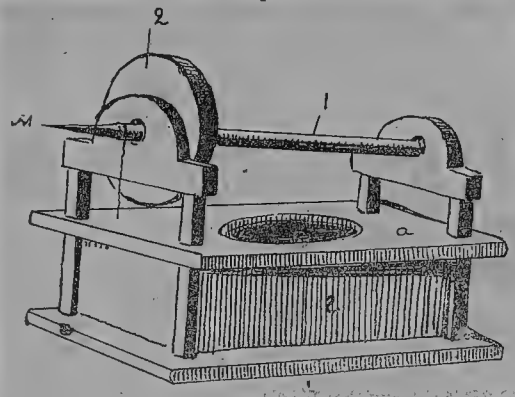


Рис. № 112.

Рис. № 113.

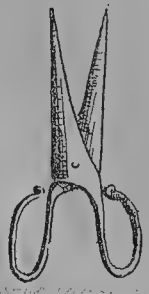


Рис. № 114.

Ăса—челнок (рис. 115, 116) имеет не хитрое устройство, что видно из рисунка.

2. Полная ниток цевка.

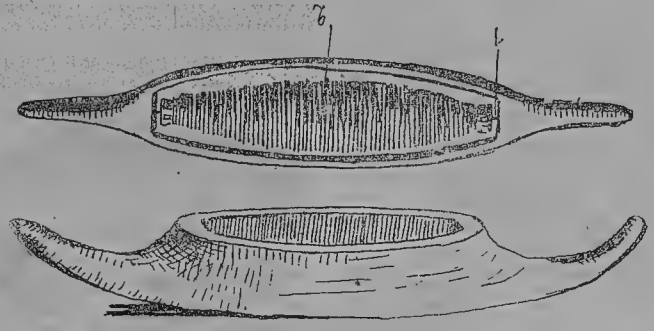


Рис. № 115 и 116.

Самый ткацкий станок—пир выраньĕ, (рис. 117), употребляемый у чуваш, представляется в таком виде. Четыре толстых бруска (*б*) утверждены вертикально, девятый—горизонтальными, менее толстыми брусками (*в*). На двух толстых низких брусках (*б*), сделаны влагалища для притужальника (*д*). Нитянки (*е*) держатся на блоках (*ж*), которые приставлены наклонно к высоким брускам (*з*). *МХ*—кăнтарнă пир; *и*—бердо, *к*—подножка.

Когда ткут не на станке, что бывает чаще всего, то перекладину *п* заменяет простой кол, вставленный в пол (пир йупи).

Отверстие в половой доске для пир йупи носит название пир шăтăкĕ. Толстые бруски заменяют ҫавсг, который веревкой прикрепляется к нарам.

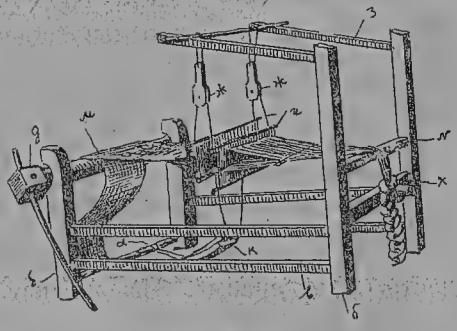


Рис. № 117.

Полученный холст золят, как и нитки, парят в горячо натопленной печи, промывают, и на весеннем снегу выдерживают неделю—полторы. Холст промывают еще раз и смачивают яичной водой. Просушенный холст свертывают в пир тёрки, (рис. 119) затем кладут на пир каски (рис. 120). Это довольно большая колода, внутри, по большей части,

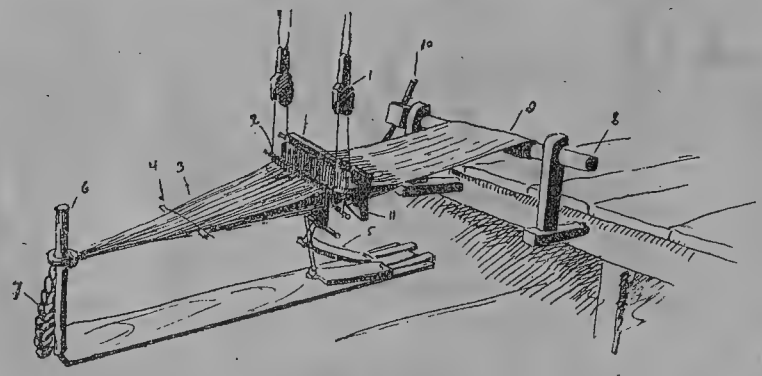


Рис. №. 118.

пустая, дуплистая, чтобы звук ударов был сильнее. На одной стороне в землю вбивается кол, за который привязывают веревку изношенного лаптя; лапоть перекладывается через колодку (*N*). На колоду кладут холст (*о*), поперек *о* веревку; последнюю натягивают; одной ногой наступают на лапоть *н*; таким образом холст на колоде лежит так крепко, что удерживается на ней при самых сильных ударах колотушкой. Коло-

Рис. № 119.

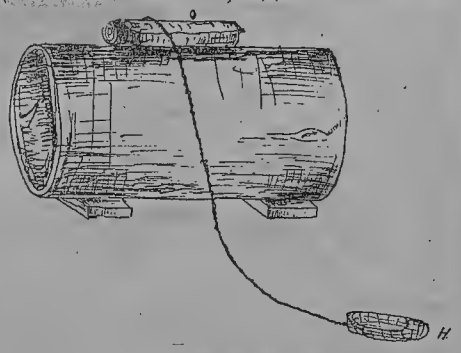


Рис. № 120.

тят холст обыкновенно девушки в майские дни, собираясь для этого по 5—6 человек (пир çапаççĕ).

Холст узкий с красными краями для сурбанов белят с обеих сторон; для этого его на снегу держат то на одной, то на другой стороне, холст обыкновенно постилают только одной стороной, отчего одна сторона делается белее—пиъĕ йенĕ, другая темнее—тӳнтер йенĕ.

Для тканья тесемок у чуваш существует особый станок (рис. 121). Называют его хăйу тĕртмелли. Он в некоторых отношениях напоминает кăнъалаççи. Станок ставится на стул частию *N*. Ткущая садится на эту часть (*N*) „верхом". Из *л* книзу спускаются подножки, как у пир выраĕ (ткацкого станка).

Для вязанья поясов у чуваш употребляется станок—пиçиххи çыхмалли (рис. 122). Это деревянный, внутри полый, цилиндр. Поясок *а* проходит через цилиндр. Вяжут просто: нитка *б* с наружной стороны прижи-

мается к дуге *в*; через *б* посредством проволочки или деревянной палки *л* пропускают петеклу *г д*; затем приступают к следующей дуге и т. д.

Для разматывания купленной бумаги употребляется йан йывăççи(123). Состоит из цилиндрика *а* четверти в две вышиной. Остальное устройство такое же, как и у большого йан йывăççи.

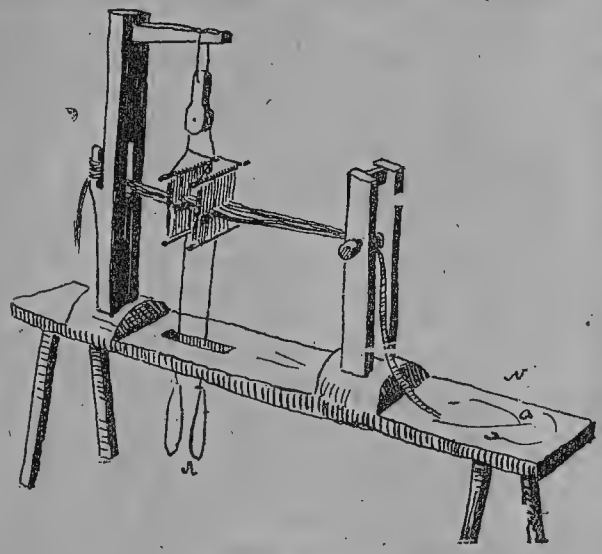


Рис. № 121.

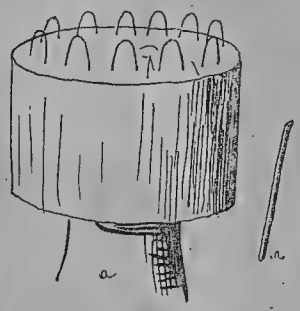


Рис. № 122.

Тесьма и пояски ткут часто посредством квадратных дощечек, называемых турпас, торпас. Дощечки заменяют нитянки. Число их зависит от ширины пояска. Каждая дощечка гладко выстругана и на углах имеет четыре гладких отверстия, куда пропускают нитянки, как показано на рисунке. В таком положении находятся на верху нитки *ДБ* и *ДВ*, а внизу *ДА* и *ДГ*. Между верхними и нижними нитками положена нитка *Е*. Если дощечку повернуть так, чтобы сторона *АБ* была на месте *БВ*, то наверху будут нитки *ДА* и *ДБ*, а снизу *ДВ* и *ДГ*. При этом они завьют собою *Е*. Так сначала продолжают поворачивать дощечки все в одну сторону и этим самым опускают и поднимают нитки для уклады-

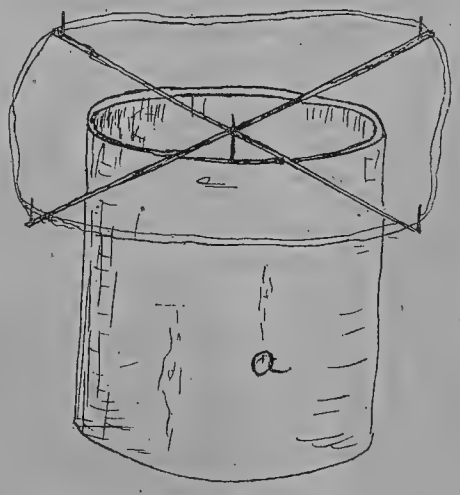


Рис. № 123.

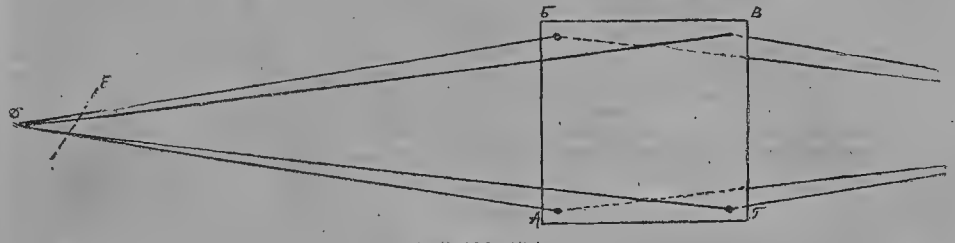


Рис. № 124.

вания *Е*. С правой стороны нитки завивают и, чтобы их развить, дощечки начинают поворачивать в другую сторону (рис. 124).

При шитье и вышивании употребляется майра пуç (рис. 125). Наперсток идет больше бездонный (рис. 125а).

Для вязанья чулок и носков употребляется ӂăлха йĕппи (йĕпсе 126).

При вязании бредней (сĕреке рис. 127), сетей т. д. употребляют прибор, который называется йĕпĕс (рис. 128).

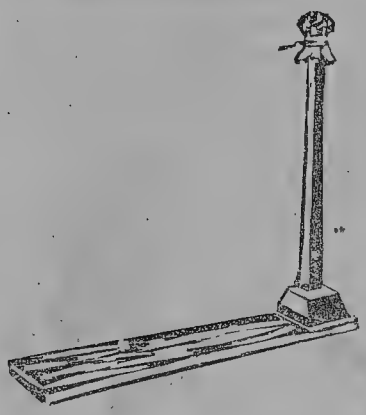


Рис. № 125.

Рис. № 125а.

Рис. № 126.

Нитки, холст, рубашки, штаны, наволоки (минтер пиӂĕ) у чуваш принято окрашивать в разные цвета. Окрашивание ткани различается как сплошное и как узорчатое. Первое—есть собственно крашенье, а второе составляет предмет ситцепечатания или узорчатой расцветки тканей. Крашение—искусство—у ч у в а ш практиковалось очень давно, может быть, еще в ту пору, когда они жили в Азии, вместе с теми народами, которые дали Европе и краски и красильное искусство.

Крашеное с цветочками (желтое на синем фоне) называется у чуваш „перĕçник". У французов тазвание „*perses*" относительно некоторых видов красок понимается, нак заимствование у персов. Как следует об'яснить перĕçник, сказать крудно, но, во всяком случае, здесь есть что-то аналогичное.

Другие термины, существующие у чуваш относительно крашения, характеризуют современное состояние этого искусства у народа. „Красить

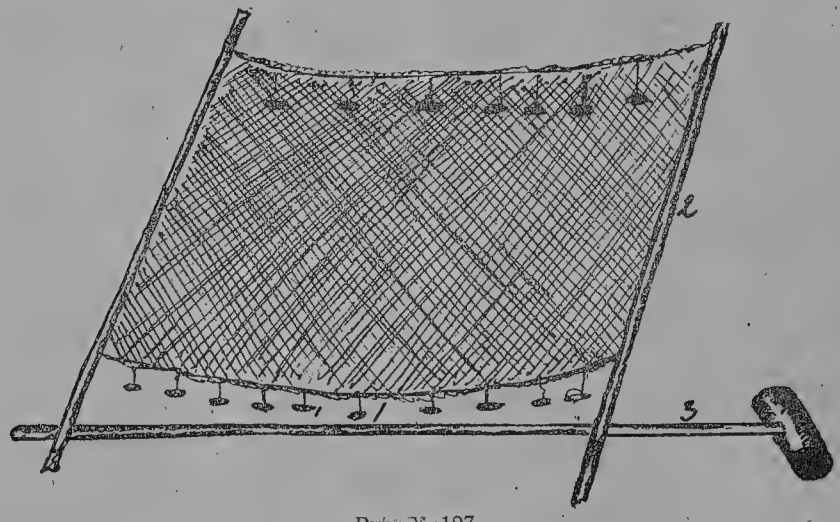


Рис. № 127.

холст"—кăвак тума патăм (отдал синить), в других местах, напр., в Тет. у. и Буинск. у. тоже самое обозначают словами: улаҫа, çип пĕветес; в Цив. у. относительно крашения ниток употребляют слова çип пĕвес, а относительно крашения холста скажут: пире еренкĕл тăвас. Печатание (крашение с узорами) обозначают: в Ядринск. у.—кăвак çапма патăм, в Тет. у.—çаптăрка, кăвакартас, в Цив. у.—пиртен пусма çаптарас; дубить, красить мех, в Ядр. у.—тир тума (хĕретме, хоратма) патăм, в Тет. и Буинск. уу.—тир тума (сар тупкка (желтое дубление), хура тупкка (черное дубление).

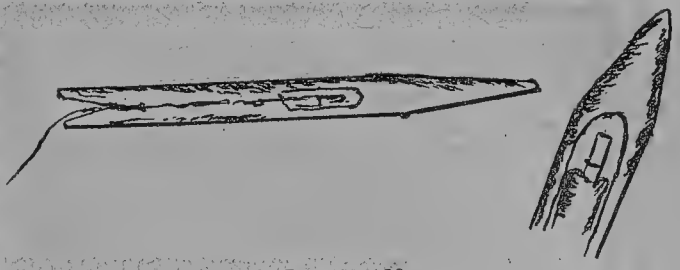


Рис. № 128.

Издревле крашением у чуваш занимались, главным образом, женщины; мужчина занимался, по преимуществу, дублением. Каждый передавал свою специальность потомкам.

Женщины, и в старину, и теперь, в течении весны и лета, запасают корни разных трав. Старухи, женщины, девушки, взявши „пасçнек (парçек илсе—род мотыги с изогнутым чернем) выкапывали в старину „çырлан тымарĕ", настойка которой давала прочную бордовую краску.

Что это за „çырлан" сказать трудно, не имея под руками экземпляра растений. В Буинск. у. такую траву находят в поле и характеризуют, как пристающую к ногам (урана çыпçăнать). Если синоним сырлана ура пăйти (Тет. у.), то это есть липучка *cechinospermum lappula).*

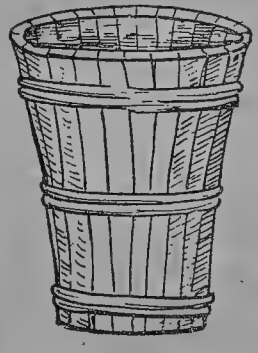


Рис. № 129.

Травы, которые употребляются в красильном искусстве, чуваши собирают в садах, на току, около загородей, на полях и лугах.

Краски растворяются в горячей воде. Для этого употребляются длинные бадьеобразные кадки (рис. 129). При этом из çырлан тымарĕнъен (из корней липучки[?] получают бордовую краску (хăмăр хĕрлĕ).

Ут кăшкар тымарĕнъен (из корней конского щавеля—*rumex confertus*) получают желтую краску.

Кто занимается крашением, тот учитывает ядовитость некоторых красок, но поделать ничего не может. У красильщика или красильщицы глаза всегда воспаленные; питаясь и дыша в душной атмосфере грязных и вонючих красилен, красильщики бывают хилыми и бледными.

Инвентарь для краски: котлы, немного менее пивного котла, чан, железные ковши, шесты для развешивания материй и ниток.

Кто занимается крашением постоянно, как ремеслом, тот ставит особую избу, обычно на берегу речки.

Внутрений план такой избы в Цив. у. следующий (рис. 130).

Общий вид (в Тет. у., в д. Старое Янашево, Алькеевск. в., красильной избы в 1912 году был такой (рис. 131).

Холст и нитки кипятят в разведенных красках около 1 часа. Холст затем сушат на солнце, растилают на лугу; верхняя сторона, по словам

красильщиков, получается очень хорошей; называют эту сторону „пиҫенёш“ (в Цив. у.; ҫийел йенни пит илемлё пулса типет, ăна пиҫенёш теҫҫё).

Сушат также на особых жердях, как показано на рисунке (131).

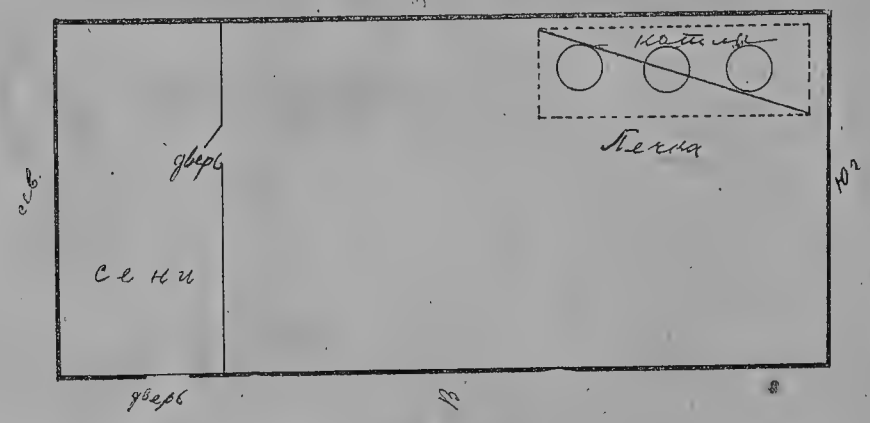


Рис. № 130.

Красят, главным образом, в черный и синий цвета, затем следует цвета: красный, зеленый, малиновый и желтый, но они менее приняты.

Отзывы относительно крашеных предметов таковы: посиненные, выкрашенные рубашки, кальсоны, высмотрят красивее; кроме того, не заметно грязи и носкость бо́льшая (кăвакартсан, хӗретсен кӗпе-йӗм илемлӗрех те, тата хури пит палăрмасҫ, йалан ҫусан ҫăс ҫӗтӗлет).

Рис. № 131.

Приготовление спиртных напитков из зерновых хлебов с прибавлением хмеля является одним из очень старинных явлений в жизни чуваш. Пивоваренное производство состоит из двух производств: приготовления солода и пивоварения.

Для пивоварения употребляют, главным образом, яровой ячмень. Другой материал, употребляемый в пивоварении—это хмель (хăмла)—неоплодотворенные цветки хмеля, дающие хмелевое масло, хмелевую кислоту, хмелевую смолу и дубильное вещество. Прибавление хмеля к суслу имеют в виду придать приятный горький вкус пиву и аромат, и увеличить прочность пива.

Хмель должен быть чистый; пораженные головней хмелевые шишки для хорошего пива не употребляют; они идут для пива, которое имеет домашнее назначение (хамăра ваӈӈи). Если имеют в виду приготовить из 1 п. солода 6 ведер пива, то хмелю берут 2—3 фунта.

Вода для пивоварения берется питьевая. Некоторые хозяева для приготовления сусла предпочитают вообще мягкой воде жесткую, в виду наблюдаемого хода брожения.

Приготовление солода для пивоварения состоит из замачивания водой, проращивания, высушивания и перемеливания готового солода.

Солод приготовляется в „салат авăнĕнӈе“ или дома. В „салат авăнне“ (солодовый овин) Тетюшские чуваши отдают артелью и мерят пасманпа (басманами—из персид. яз.). Отдавать надо „20 пасманпа“ или 60 п. Говорят: „пĕр авăна çирĕм пасман кайаҫ“ (в один овин идет 20 басманов). На две части ржи уходит одна часть овса. Полбу примешивают редко. Чаще примешивают ячмень. Он идет взамен овса и по равной части с рожью.

На овине отданный хлеб кладется в корыто (такана). Туда наливают несколько ведер воды так, чтобы все зерна оказались под водой. В воде зерна хлебов разбухают. Через трое суток их вынимают из воды, кладут в кучу (купана). Здесь от нагревания хлеб распускается (кĕҫҫеленет). Далее хлеб кладут слоем до 3 вершков. В этом случае зерна распускаются лучше и переплетаются между собою. Когда ростки будут около 1 сантиметра, все зерна опять собирают в кучу. Хлеб преет (хĕрет). Через сутки начинают сушить. Сушат медленно, иначе пропадает пылакĕ „слатимость“, (глюкоза, тростниковый сахар, мальтоза и другие растворимые углеводы). На „овинный солод“ уходит от 9 до 12 дней. Говорят: чем дольше протекает работа, тем лучше получается солод.

Заготовленный солод размалывается на мельнице. Мелят крупно, иначе „не течет сусло“ (ăсла йухмасҫ). Солод сушат 3 суток в 2-х печах.

Приемы домашнего приготовления солода в сущности теже, какие имеют место при овинном приготовлении. Разница лишь в количестве самого солода и орудиях: солод приготовляют дома в особом корыте, которое ставится под скамьею, около стены избы. Если нужно, корыто ставят и на печь. Здесь принимают во внимание энергию прорастания семян.

Приготовление пива состоит из двух моментов: варки пива и брожения. Варка в свою очередь слагается из приготовления сусла, кипячения его с хмелем и охлаждения.

Пиво зимой варят в пивоварне и избе, а летом на берегу речки. Приготовляют котел (сăра хуранĕ), чан (шетник), бочки и дрова (132).

На избранном месте ставят два столба с перекладиной, к которой привешивается котел.

Если хотят варить из 1 пуда солоду, то наливают 6 ведер воды.

Когда разожгут дрова, то „йакăртатса туса кайаҫҫĕ“, чтобы и вода бойко кипела (йакăртатса вĕретĕр). Если „сиксе ташласан“ (пля-

сать припрыгивая), то и вода кипит „припрыгивая“ (сиксе вĕрет) и уходит.

Перед тем, как перелить воду из котла в кадушку, окуривают (тĕтĕреççĕ), говоря: Ей пĕсмĕлле, турă çырлах, турăран ырлăх, етемрен сиплĕх. Ӻукки кĕлли çырлахса, вилли-ӻĕрри пиллесе лайăх пултăр, килĕштĕр. Выӊăх-ӻĕрлĕх сывлани, йыт-каӈака сывлани пурте тухӻăр, çак сăрана ăнтарӻӻăр“ (Алькеевская вол., Тетюшск. у.). Окуривание совершается поленом.

Рис. № 132.

Вымыв кадку, пересыпают солод. На него наливают из котла воду. Наливают постепенно, чтобы не сделать чересчур жидко. При этом все время мешают особой мешалкой (сăра калекĕ). Если мешалка в жидкости может держаться стоймя, то заключают, что достаточно. В противном случае воды прибавляют еще. Потом на воду в кадушке кладут лучину и посыпают солодом для того, чтобы „не выходил пар“ (пăс тухмантан). Затем кадушку закрывают пологом и оставляют „сластиться“ (пылланма). О „сластении“ (пылланнине) узнают по верхнему слою солода, который должен погрузиться в воду. „Сластение“ (пылланни) происходит часов 5. Если верхний слой солода погрузился в воду, то кипятят снова воду на пуд солоду 5—6 ведер.

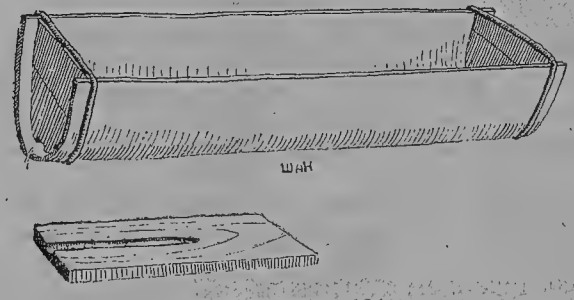


Рис. № 133 и 134.

Между тем приготовляют корыто (ăсла кункăри, шан—рис. 133). Дно этого корыта круглое. На одном конце есть отверстие для выпускания

жидкости. На дно, поперек, кладут палочки такой длины, чтобы расстояние от дна до палочек было не более 2 вершков. Эти палочки называются „такана (кункăра) шакки". На палочки, вдоль корыта кладется солома (май улăм). На концах корыта, у самых стенок, поперек кладется по горсточке соломы, которая несколько возвышается над краями. Вода из котла переливается в кадушку, где „салат пылланнă" („солод сластился"). Эта переливка называется „сăра пăсни". При „корчажной варке" пива употребляется кункăра более простого устройства. Это деревянный брус с ложбинкой вдоль. На этот брус ставится корчага кипяченной пивной массой, из которых в особое отверстие в корчаге, будущее пиво стекает в ложбинку, а по ложбинке в кадку.

После вышеупомянутой переливки воды (сăра пăсни) в кадушку воде дают отстояться (тăрăлтараççĕ). Потом отстоявшуюся воду (тăррине) осторожно черпают деревянным ковшом (алтăр), переливают (тăррине илеççĕ) в другую кадушку, меньших размеров. На дне кадушки остается гуща, которая переливается в устланное соломой корыто. Через солому из солода начинает отцеживаться сусло, которое называется „ырри". Сусло вытекает в меньшую кадушку, которая ставится под отверстие корыта (кункăра). Из этой кадушки „ыррине" — сусло все переливают в котел и кипятят снова. Между тем „тăррине" кипятят и взамен „ыррине" из котла переливают в корыто. Взамен „тăррине" в котел переливают „ыррине" и опять кипятят. Из котла „ыррине" переливают в корыто и пропускают второй раз.

„Тăрри и ырри", проходя через солому, смешиваются между собой и получают общее название „ырри".

Когда „ырри" пройдет так, что при дальнейшем отцеживании будут капать только капли, в корыто наливают сырую воду. Сусло от этой воды называют „сут ăсли". Такого сусла пропускают 2 котла. Первый котел этого сусла кипятится, смешается с „ыррипе", а второй котел сусла кипятят, потом кладут туда хмель и варят. Хмель варят часа три. Хмель все время мешают. Затем берут из котла хмель вместе с жидкостью и остуживают. „Доброе сусло" (ырри) наливаются в одну, побольше, кадушку. После „сут ăсли" в корыто могут еще подлить сырой воды. Сусло это называют „последки" (кайашши или кайаш ăсла). Пиво из этого сусла получается самое худшее и называют пиво „последки" (кайаш сăра).

Закончив работу над хмелем (хăмла пĕçерсен), приготовляют закваску (кулавка). Для этого берут хорошее сусло (ырă ăсла), кладут дрожжей и немного муки, мешают все вместе и оставляют киснуть. Чуваши, живущие по р. Буле, дают остыть суслу, пока оно „станет как вода Волги и Булы" (Атăл шывĕ пек, Пăла шывĕ пек пулиҫҫен).

Здесь подразумевается летняя температура воды.

Когда „кулавка" начинает бродить (хытă йӳçме пуçласан), выливают в хорошее сусло (ырă ăслана). Кадушку от „кулавка" опрокидывают и, отталкивая ее от себя, говорят: „Аҫ, ҫас йӳç, çурхи шыв йепле шавлаҫ, çавăн пек шавла. Ҫыслă, ҫыслă хăнасем килнĕ, ĕçес теççĕ ҫас йӳç. Шур кайăка хăваласçĕ, шурă лаша утланса, шурă кĕççе хурса çавăн сикки сик. Çурхи шыв йепле сикет, çавăн сикки сик. Аҫ, аçа пек, çиçĕм пек, вут пек, хăм пек, шавлаттарса, кĕрлеттерсе (йӳç)! (Записано в Алькеевск. в. Тет. у.). Вместе с закваской в сусло кладется и хмель. Все содержимое в кадушке покрывают пологом. Последний обвязывают возжами, говоря: „Куштан пуçне пăркăçлатăп; çавăн пек хайар пул!"

Сусло киснет одни сутки. Если закваска спущена в теплое сусло, то киснет скорее, но зато пиво будет иметь противный вкус (хайар шăк). Если сусло застудили, то киснет и больше суток.

Когда пиво скисло (сăра йӳҫсен), выжимают хмель (хăмла пăраççĕ). Выжатый хмель называется пиҫ хăмла (вареный хмель). После выжимки хмеля в сусло „подбивают муку" и дают пиву отстояться часа два. После этого пропускают через сито. Для этого рядом с кадушкой, в которой кисло пиво, ставится поменьше кадушка. На верхний край ее кладут 2 палочки, а на них ставится сито. В сито наливают пиво, которое по мере того, как наполняется кадушка, переливается в бочку через воронку. Эта работа носит название „сăра сĕрни" (процеживание пива). „Сăра сĕрме" приглашают старшего родственника, который пробует пиво и указывает на достоинства и недостатки его, равно как и на причины тех и других.

Прежде, чем подносить гостям, в бочку наливают 3 ведра пива. Каждому явившемуся родственнику подают по ковшу пива. Последние, держа в руках ковши, встают лицом к востоку и произносят: „турă, перекетне пар, искĕлми (иксĕлми, тивлетне пар, йӳҫĕ ĕҫҫе тутлă калаçмалăхне пар. Панă çĕре ан палăрт, илнĕ çĕре ан (искĕлт, иксĕлт).

После этого начинают пить.

Каждому гостю подливают в ковш 3 раза.

Остаток пива в бочке называют çĕпре тăрри.

Приятный на вкус, но очень пьяный вид пива, называется мартовским пивом.

Квас приготовляют так же, как и пиво, с тою лишь разницей, что здесь не употребляют хмеля. Киснет он на дрожжах, на хлебе или на хлебной закваске.

Квас (макăсма) приготовляется, как и квас. Киснет он на дрожжах и на меду или сахару.

Другой вид макăсма готовят таким образом: в теплую воду кладут дрожжей и меду или сахару.

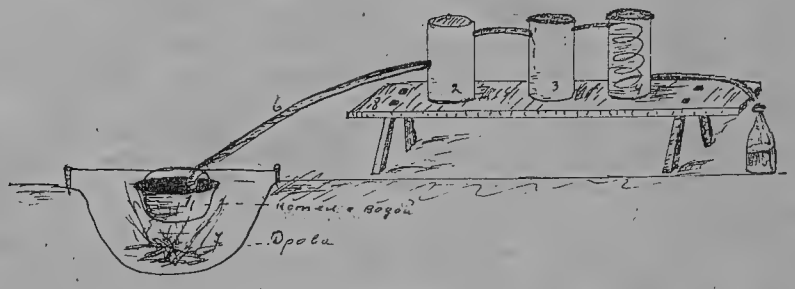


Рис. № 135.

Приготовление спирта у чуваш было и прежде и теперь.

Примитивный прибор состоит в следующем (рис. 135).

В земле делается небольшое углубление, такое, чтобы можно было уместить не более 5 средних поленьев дров и котел от дна кверху 4—8 вершков. Котел наполняется водой и кипятится ровным огнем. Котел закрывается деревянной или металлической крышкой, при чем все края замазываются глиной или тестом. Из котла в маленькое отверстие выставляется трубка (в диаметре $^1/_2$ вершка). Трубка идет в

кадку или бочку с перебродившим суслом. Кадка или бочка плотно закупоривается и замазывается. Отсюда трубка выходит в посуду с холодной водой и, пройдя через следующий холодильник, дает капли спирта, стекающие в бутыль, горлышко которой вмазано в отверстие трубки.

Устройство другого прибора ясно из рисунка.

Вариаций этих приборов было несколько. Все они хорошо известны милиции, усердно отбиравшей их у владельцев и изобретателей в годы отсутствия в продаже спирта (1915—1924 гг.).

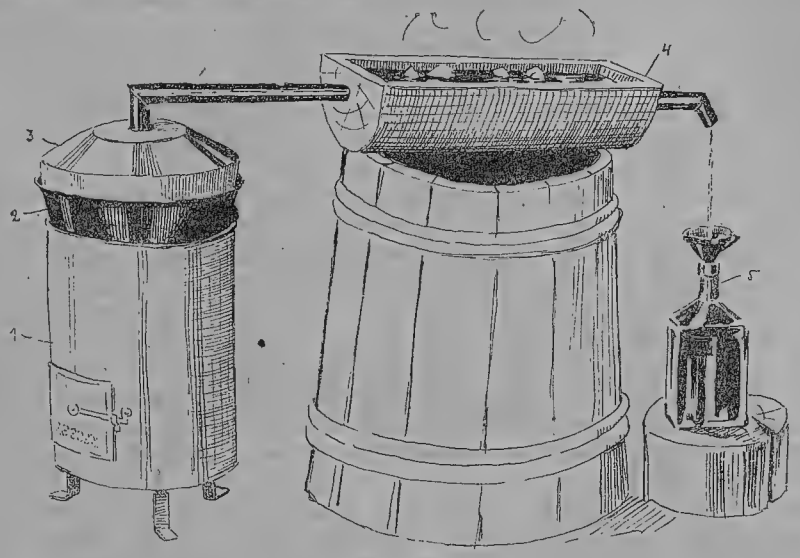


Рис. 136.

Спирт у чуваш добывается из хлебных припасов: ржи, овса, ячменя, полбы, из картофеля, из муки, из желудей и яблоков.

Первоначально приготовляют солод, как для варки пива. Дальнейшие процессы по добыванию сусла, брожения и т. д. те же, что и при пивоварении.

Добытый спирт различается по сортам: 1, 2 и 3. Первый имеет градус спиртности от 70 до 80, 2-й—от 30 до 70, 3-й—от 10 до 30.

1-й сорт называется „пит хайар", „пит вăйлă".

2-й — называется „вăтамми" (средний).

3-й сорт называется „йăваш" „çемçе" (смирный, мягкий).

Для очистки от сивушного масла (спирты: изопропиловый, изобутиловый и изоамиловый и др.) каких-либо способов чувашин пока еще не изобрел. „Пире çаплипех йура" („нам ладно и так", говорят обычно).

Сухая перегонка дерева чувашину дает: уголь, деготь, смолу.

Для добывания угля делают следующие приготовления. Роют яму где-нибудь в лесу, на пригорке или на берегу оврага. Яма бывает разных размеров и имеет не одинаковую форму. Глубина ямы от 1—2 метров, ширина от 3/4 до 2 м. Форма ее—иногда грушевидная. Внутри яма обмазывается глиной, изредка выкладывается кирпичем. Закладываются дрова какие угодно; предпочитают дубовые или сосновые. Зажигают. Дают загореться, как следует, нижнему слою. Когда на

нижних дровах покажется „красный уголь", яму с дровами со всех сторон заделывают дерном так, чтобы воздух не мог проникнуть в яму. Если же через заделку дым все-таки где либо проходит, засыпают это место снова или закрывают дерном травянистой стороной. Так приходится делать около суток. Выждав несколько суток (3—5), яму раскупоривают снизу, смотрят, получился ли уголь, и вся ли масса превратилась в уголь. Если не вся еще масса стала углем, яма вновь закупоривается. Если уголь готов, то его извлекают из ямы и сортируют; различают крупный уголь, средний и мелочь или труха. Все эти сорта складывают в кули обычных размеров.

Способ костровый встречается среди чуваш не часто. Кто думает обжигать уголь в костре, выбирает место для него ровное, сухое и, по возможности, защищенное от ветра. Вышина костра у одного конца около одного аршина, у другого до 3 арш.; ширина $1^1/_2$—3 арш., длины $1^1/_2$—3 сажени. Процесс углеобразования длится от 7—10 дней, охлаждение кучи 1—2 суток.

Для добывания смолы и сидки дегтя устраивается яма, в лесу, на пригорке или берегу оврага. Форма ее, в большинстве случаев, это усеченный конус. Извнутри она обкладывается слоем глины. В верху над ней складывается небольшой сруб. Размеры ямы таковы: верхнее отверстие около $^3/_4$ метра, глубина окого 2 м., ширина (посредине) $1^1/_2$ м. Для протекания дегтя или смолы в особый сосуд служит деревянная труба из цельного бревна; труба запирается сверху особой закладкой. Для приготовления смолы в ямах сжигается сосновое смолье, пни и коренья, для дегтя береста. Поджигается смолье сверху. Весь материал горит около суток. На вторые сутки угли выгребают, а смола вытекает по трубе.

Кроме этого способа, существует несколько других способов, но сущность остается неизменной. При наземной гонке смолы и сидке дегтя техника почти таже, какая применяется для углежжения. Разница только в небольшой детали: прибавляется труба и резервуар для смолы или дегтя.

Добывание масла из льняного, конопляного, подсолнечного семени совершается простыми способами.

С самого начала семя очищается руками от примесей: комков земли сорных трав, соломы, песку и т. п.; к подсолнечному семени, кроме очистки, применяется еще лущение и рушение семян для отделения оболочек от самого зерна.

Для отделения шелухи от зерна вообще семена пропускают через жернова ручной мельницы; следят при этом, чтобы раздроблялись только оболочки, а не зерна. Размельченные оболочки отделяют от зерен на ситах.

Размельчение зерен почти не применяется. Семена смачиваются; дают им несколько отмокнуть. Затем упаковывают в четыреугольные салфетки из льняной ткани; зашивают и кладут под деревянный пресс, почти такого же устройства, как и столярный пресс. Разница здесь в устройстве нижней пластины, которая имеет боковое отверстие для стока масла в особый сосуд, находящийся под прессом.

Жмых идет корове, а полученное масло очень мутное, ставят в стекляной посуде на свет; отстояться и побелеть.

Побелевший и отстоявшийся слой будет перелит в особый сосуд и будет употребляться при приготовлении пищи, а муть пойдет на приготовление масляных лаков для столярного употребления.

Само собой понятно, что примитивный способ приготовления масла страшно не выгоден; почему он в настоящее время даже среди стариков не встречает сочувствия. Семена же конопли, льна, подсолнечника, если имеется какой-либо излишек, предпочитают продать, а на вырученные деньги купить то или иное масло.

Обзор чувашской народной техники говорит нам о том, что народная мысль стремится использовать естественные произведения почвы путем механической или химической обработки их; за отсутствием средств, чувашин не может развить ни одной из описанных сторон техники. В производство не прилагается и не прилагался капитал; не созданы еще условия, рисующие чувашину выгодность развития того или иного вида техники. Поэтому народная техника не идет к должному развитию и не обнаруживает тенденции к усовершенствованию. Задачи народной техники скромные: удовлетворение насущных нужд данного хозяйства и только; нет стремления работать для рынка.

§ 10. ОДЕЖДА ЧУВАШ.

Чувашское слово, выражающее понятие „одежда", происходит от корня **тум;** у других тюрков для одежды тот же корень: тур., татар алт. **тон**, джагат. **тун**—верхняя одежда, платье, кафтан, шуба. Одеждой первобытным чувашам служили шкуры (тумтир от **тум** одевать, **тир**—шкура) домашних и диких животных. Но уже и в первобытное время чуваши имели материалом для своей одежды не одни шкуры; лингвистические данные убедительно свидетельствуют о том, что в первобытное время чуваши умели изготовлять плетеные и пряденые изделия. Такие термины, как тĕрт—ткать, (тур., тат., төрть; дөрть, джагат. току, якут. торго), йĕке—веретено, (алт. *iik*), авăрла—прясть (тат. эрлä, кирг. ер, алт. *iip*, тур. еир, егир), говорят о том, что чуваши очень давно научились свивать нитки, (çип) (джаг. тат. *jun, jub,* кирг. *ien,* алт. *jibek* якутск. саб) из волокон растений. Самое возделывани льна и конопли, как мы видели из § 8, было известно чувашам в доисторические времена.

Чуваши носят одежду, главным образом, домашнего производства. Если сравнить одежду XVIII в. с одеждой XIX и XX в.в., то эта самодельная одежда оказывается тождественной. Небольшая энергия проявлена чувашской женщиной в украшении собственного костюма. Как встарь, так и теперь, она не щадит своих глаз и своего времени, чтобы украсить принадлежности своего костюма вышивками, которые чрезвычайно разнообразны.

Европейский костюм принят интеллигентными чувашами. По-русски одеваются также и те чуваши, которые бывают на заработках. Влияние русского костюма сказалось на побережьи Волги, Суры, Камы, Черемшана.

Наряду с русским влиянием, в костюме должно быть отмечено и татарское влияние. Это заметно на чувашских селениях, смежных с татарскими, а также на селениях с чувашско-татарским составом.

Татарское влияние оказалось на костюме чуваш Чистопольского, Тетюшск., Симб. (Ульяновск.), Белеб., Менз., Уфимск., Оренбургского уездов.

Однако, старое поколение вообще плохо мирится с заимствованиями в области костюма. „В старину делали", говорят пожилые чуваши, „одежду сами, а теперь народ изменился (кахала кайнă, çăмăла вĕреннĕ").

Новому течению в области костюма старики склонны приписывать даже народные бедствия: засуху, голод, эпидемические заболевания. „Хаҫхи саманара, выҫлăх пулмасăр мĕн пултăр, авалхи ватăсем калани пурте тĕрĕсе, вырăна килҫĕҫ. Авалхисем каланă: хирти ҫеҫек çын çинҫе пулĕ (разумеется цвет материй), çĕр-шыв типсе кайĕ, хирте курăк ҫеҫек пулмĕ. Ҫăнахах та мĕн-мĕн кăна тĕслĕ тумсем тумланаççĕ кăҫухнехи аҫа-пăҫа; кăҫухне халăх найана кайнă, аван çийес те, аван тумланасси çинҫен анҫах шухăшлаççĕ. Авал „пасар таварĕ“ пирĕн çийе кĕмен: хамăр туса хамăр тăхăнаттăмăр, хаҫхи çамрăксем пек найан марҫҫĕ; тырă-пулă та пулаҫҫĕ; кăҫунехи аҫа-пăҫа çинҫе: çинҫе пасар кĕпи, кутĕнҫе шалавар, уринҫе атă, çăварĕнҫе ҫикаркка, аллинҫе хуткупăс. Верные себе, старики-чуваши носят самодельную одежду. Они говорят: „пусть хоть и поношенное, да свое, базарного нам не надо“: „мы и без базарного товара прожили“ („çĕтĕк пулсан та хамăр туни пултăр, пасарăн пире кирлĕ мар, епир пасар таварĕсĕрех пурăннă“ (с. Новые Чукалы, Буинск. уезда).

Однако старое поколение не в силах противодействовать новым веяниям в области костюма: фабричные изделия в массу народную проникают все решительнее и решительнее, благодаря сочувствию молодого поколения.

К верхнему костюму зимнего периода как у мужчин, так и у женщин относятся тулупы, чув. тăлăп, тел. алт. шор. крым. т у л у п-т у л у м (осм.) мешок без швов, из целой выделанной звериной кожи; дубленная целая кожа животных. Шьют тулуп из желтой овчины. Состоятельные шьют из черной овчины. Разница между мужским и женским тулупом только в размере: у мужчины размеры тулупа больше; особенно это надо отметить относительно воротника, который у женских тулупов бывает всегда короче.

Другая зимняя одежда чуваш—кĕрĕк-полушубок.

Материалом для полушубка служит овечья или баранья шкура. Когда накопят 9 шкур, отдают в обделку овчиннику (тирĕçĕ патне тума параççĕ). Процесс выделки овчины длится не менее 2 недель (см. гл. „Техника чуваш“). Для придания овчине желтого и черного цвета отдают ее соответствующему мастеру (хĕрлĕ тума йе хуратма пĕлекен çын патне кайса параççĕ).

Для женских полушубков предназначаются желтые овчины, для мужских—черные. Состоятельные предпочитают для мужчин и женщин черный цвет; особенно это надо сказать относительно полушубка для дочери—невесты. В д. Старых Саврушах, Ново-Адамской вол., Чистопольск. кантона, необходимость полушубка для невесты об'ясняют так: „хĕрин кĕрĕкĕ пулмасан, каҫҫа илекен пулмĕ теççĕ“.—„Если не будет полушубка у девушки, не будет у нее жениха“. Состоятельные родители шьют дочери полушубки из 9 бараньих овчин; пожилым женщинам шьют из меньшего количества овчин.

Когда все необходимое готово, приглашают портного (çĕвĕçĕ). В д. Гайтанкино, Чулпан. вол., Чистоп. кантона, портной, в большинстве случаев, татарин, в других местах—чувашин. Портной, обыкновенно снимает мерку—для спины, поясницы, для рук и начинает кройку (çĕвĕçĕ пилĕке, çурăма, хула виçет те, çав виçесем тăрăх кĕрĕк касаҫ). В один вечер он может приготовить один полушубок. Шьют нитчаткой (çĕлен çиппипе—кантăртан арласа тунă çип, шурă çип). Шьют с 3 и с несколькими борами, смотря потому, для кого предназначается полушубок. С 3 борами идет для детей; с 3 борами шьют себе бедные.

Состоятельные шьют с несколькими борами и чем больше их на полушубке богатой невесты, тем лучше.

Тăхăр тиртен кĕрĕк еп çĕлетрĕм.
Тăхăрвуннă пĕрме пĕртертĕм.
Çакăн ӳухлĕ тӳме еп ӳстертĕм,
Ăраскалăм çукран хур пултăм[1])

Вариант: Тăхăр тиртен кĕрĕк çĕлетрĕм.
Тăхăрвуннă пĕрме пĕртертĕм.
Тăхăрвуннă пĕрме ӳас саланмĕ.
Ăраскалă пуçăм хур пулмĕ[2]).

— Заставила я сшить полушубок из 9 овчин, с 90 борами. Настолько я выросла, по отсутствию счастья стала печальной. Вариант: ...начало тоже: „90 боров скоро не разойдутся; счастливая головушка не будет в горе".

У полушубка воротник не откладной, а стоячий, шириной в 3 см.; с боков полушубка устраиваются карманы, с правой стороны действительный, а с левой, обыкновенно, глухой.

Для застегивания к шубе пришивают крючки (кăптăрма) или же шьют из шкуры на 1 стороне петли, а на другой пришивается шарики величиной с горошину; внизу пришивается (тоже из шкуры) лямки; одна во внутрь с левой стороны, а другая с наружной — с правой стороны. Полы, карманы и концы рукавов обшиваются узкой лентой сафьяна или мерлушки или же лентами тюленевой шкуры. Некоторые обшивают полушубки кругом черной оторочкой (хăшĕ кĕрĕке хăнтăр тытаççĕ). Оторочка готовится дома из черной шерсти. Вышивка чаще всего бывает на мужских полушубках: спереди от шеи до подола, на воротнике, на подоле, на рукавах, как показано на рисунке 137.

Рис. № 137.

Чапан (аçам, персидское аджем) у мужчин — вирял с воротником, черный, у женщин — без воротника. Эта зимняя одежда шьется без боров назади в виде халата. Материалом служит домотканное валеное сукно, чаще черного цвета.

В Буинском кантоне встречается женский чапан из белого сукна; иногда расшит разноцветным сукном и узорами; в этом случае низовые чуваши не отличаются от башкир.

Кафтан[3]) (чуваш. сăкман, сукман[4]), тобол. — татар — сукмян, мордовск. сумянь, казан. татар. чикмян). Эту одежду чуваши называют

[1]) Чистоп. у. Чулпанов. в., д. Гайтанкино.
[2]) Чист. у., Ново-Адамск. вол., д. Старые Савруши.
[3]) Кафтан от турец. кафтан, алт. каптал. У турок эта одежда почетная.
[4]) В сборнике Рыбникова („Песни, собранные П. Н. Рыбниковым. Изд. 2-ое Москва 1910 г., т. II, стр. 344., упоминается богатырь Сухман Одихмантьевич. Умирая, он говорит: „потеки Сухман — река от моя крови горичия").

очень древней (ҫӑн авалхи). Приготовляют ее из черной шерсти овец. Сюда идет шерсть весенней стрижки. Шерсть тщательно очищается, отдается в обработку шерстобиту; затем прядут и ткут; изготовленное сукно растягивают; „набивают (тӑла пусаççĕ); сушат и уже после этого приступают к шитью кафтана. Различают кафтаны: 1) лаптак кутлӑ сӑкман, 2) пĕрмелĕ сӑкман (т. е. гладкие и с борами). Первые идут для старух, стариков, для детей; вторые—для парней и девушек. Чем больше боров, тем кафтан считается красивее. Обычная длина—до колен. На воротник мужского кафтана ставят кошачий мех, так как он считается очень теплым (кушак тирĕ пит ӑшӑ). Карманы обычно холщевые. Вместо пуговиц служат крючки (138).

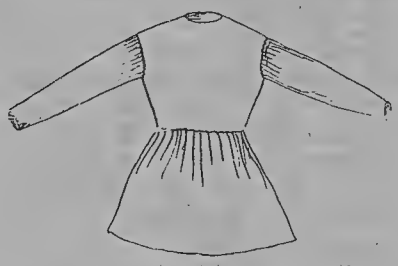


Рис. № 138.

В Спасском кантоне Татреспублики известно еще мужск. полукафтанье (кĕске сӑхман) и казинетовые кафтаны, носимые мужчинами.

Головной убор в зимнюю пору у мужчин и женщин — шапка (ĕçлĕк, çĕлĕк), овчинная или суконная, с овчинным о к о л ы ш е м (мерлушковым). В Буинском. кант. у мужчин имеет место вязаная шапка (çыхнӑ çĕлĕк); встречаются мерлушечные шапки. Поярковая или валяная шляпа с полями употребляются у вир-йал, а у стариков не только зимой, но и летом. У женщин анат-йенҫи в старину имели место „крымски ĕçлĕк“ („крымски калпак“).

На ноги надеваются онучи (хора тӑла—у вир-йал, тӑла у чуваш анат-йенҫи), у верховых чуваш преимущественно из черного домашнего сукна, у низовых чуваш белые, из белого домашнего сукна носят и чуваши, соседящие с горными мари. Суконные чулки употребляются низовыми чувашами; это объясняется влиянием татар.

Лапти — çӑпата, перс. *sapaton*, фин. *sappika*, вот. *sappaga*, италян. *ciabatta*, франц. *sabate*, исп. *zapata*, татар. ч а б а т а, русско-западн. крае—ч о б о т ы, длинные сапоги, а лапти п о с т о л ы. Лапти—это древнейший вид обуви не только у чуваш, но, как видим из данных языка, и у многих других народов.

У чуваш лапти мужские и лапти женские различаются между собой и количеством лык и способом плетения.

Лыко употребляют липовое и вязовое. Вязовое лыко идет на лапти для сырой погоды, в дер. Чимерах, Марпосад. района, наоборот, для сухой погоды; вязовое лыко, говорит чувашин, терпит дольше липового. Для жаркой погоды к нижнему слою лаптей приковыривают тоненький слой дубового дерева, выпарив его первоначально в золе, после чего оно становится мягким.

Для мужчин лапти плетут из семи лык (çиҫҫĕле), для девушек—из 9, 12 и 18 лык, так как они любят работу по-красивее (ҫипере йурата ççĕ). Носок лаптей у мужского лаптя шире и длиннее, чем у женского. Вообще же требуют, чтобы он не жал пальцев (ура пӳрнисем ирĕкре пулҫӑр).

В Марпосадском районе Чувашии лапти из 12 лык носят девушки, лапти из 9 лык замужние, лапти из 7 лык носят все возрасты, от 3-х летних до 80-летних. Летом больше носят лапти из 9 лык, а зимою из 7 лык, так как лапти из 7 лык свободнее, чем лапти из 9 лык.

Валенки (çăн-атă, кăç-атă) домашнего приготовления, иногда расписанные красными и желтыми линиями, кругами, употребляются у верховых и низовых чуваш.

Если бы взять бюджеты чувашских хозяйств и сопоставить общее количество валенок и лаптей, то на стороне лаптей, оказался бы значительный перевес.

К другим принадлежностям зимнего костюма относятся: порты из домашнего сукна, кушак (пиççи, пиçиххи),—шерстяной или полубумажный, обыкновенно цветной, перчатки (порӈалĕ алшиш у верховых, порнелĕ алшиш у анат-йенӗи), рукавицы (алса толӗ у верховых, самăшни алса у Буинск. чуваш) — из кожи или овчины, варешки (алсишĕ — у верховых чуваш) шерстяные, шарф (шарăх, шарх) у мужчин.

К принадлежностям летнего костюма относятся у мужчин—кафтанчик (шопăр, постав) пиджак, жилет, картуз, шляпа, у женщин: кафтанчик (шопăр), платок и пр.

Мужской и женский кафтан (шопăр) шьется для повседневного ношения из грубого холста, для праздничного (у женщин) из тонкого белого холста. В Цивильск. уезде не так давно женский шопăр можно было встретить сшитый из казинета. В Ядринском уезде употреблялся женщинами еще летний кафтан (хыç), сделанный из нанки, у которого спина и грудь украшались разноцветной материей. Во всех случаях шопăр обычно—короткий до колен, и узкий. с борами назади. Летний верхний костюм имеет еще название: халат (Цивильском у., Шихаз. в.) хыç (Чеб. у., Воскресенск. в.), „çипиркке“ (Буинск. у. Бурундук. вол.).

Этот костюм очень сближает чуваш с мари, вотяками, с башкирами северной и северо-западной части Башкирского края.

В селе Ново-Тепловке, Старо-Тепловск. волости, Бузулукск. уезда, на свадьбе употреблялся мужской кафтан („подвенечный“) из синей тонкой бумажной ткани; покрой его: передние полы цельные, прямые, гладкие, от ворота до пояса украшены треугольниками из красного кумача с полоской позумента, без застежек; спина отрезная, гладкая до пояса; украшена полоской красного кумача с позументом, ниже собрана мелкими сборками; рукава прямые, гладкие, у кисти обшиты полоской красного кумача; воротник прямой, стоячий; верхняя часть кафтана на подкладке из синей, с белыми полосками, бумажной ткани, подол подшит пояском домашнего тканья из серой и коричневой бумажной нити [1]).

В районе реки Суры, в волостях ближайших к Ядрину и Курмышу в довоенное время можно было встретить кафтан „новой моды, надеваемый в свадьбу молодой“.

Одежда эта имела обрезную грудку и длинный со сборками стан, кумачевая часть спинки (33×29 см.) убрана причудливыми узорами из желтого галуна, шелковых ленточек (синего, оранжевого и зеленого цветов), черной шерстяной ленточки с белой тесемочкой, белой широкой тесьмы с черными и красными зигзагами; грудь и бочка составлены из красного ситца с желто-зелеными разводами; полукруглый со складками ворот сшит из черного тика и отделан широким желтым галуном, белой тесьмой с красным зигзагом, розовой лентой и рюшкой из белой бумажной материи; рукава (дл. 33 см.) также сшиты из ситца с цветами по красному полю, собраны вверху и внизу в складки

[1]) Два таких кафтана (илен) имеется в Госуд. музее (б. Александра III) в Ленингр., в коллекции 968-й (№ 60 и 61).

и нашиты внизу круглыми манжетами, охваченными полоской черной материи с нашитыми на ней галунами и белой тесьмой с красным и черным зигзагом; оплечья украшены галуном в рамке из белой тесьмы с зигзагом (красн., черн.); на плечья покрыты кусками черной материи с нашитыми на них в форме заглавных, входящих друг в друга букв *Е* и *А* из белого миткаля, белой тесьмы с зигзагами (красн. черн.), желтого галуна и шелковых ленточек (зелен., роз., оранж.); черный тиковый стан (дл. 82 см.), собранный вверху в сборки, обшит по талии фабричной тесьмой, концы которой служат завязками на переди прямого разреза; подол (дл. 1,69 м. кафтана обложен узким галуном, белой тесьмой с зигзагом (красн.; черн.) и трехцветной фабричной тесьмой. Подоплека у груди из редюжного холста.

В этом присурском районе еще в 1903 г. встречался старинный свадебный костюм чувашской невесты, под названием ала-шопăр, холщевый, с прямым разрезом спереди и прямой спинкой (дл. 1,45 сант.); рукава гладкие, узкие (дл. 54 см.), украшенные на концах узорным шитьем из цветного шелка, шерсти (черн., зел.), буро-красной холщевой лентой и домашней шерстяной тесьмой синего цвета; точно также отделаны подол (дл. 1,42 м.), обшитый внизу кружевцами и края каждой полосы; ворот „стоялый" (стоячий), высшитый шелком шерстью (орнамент—веревочковидный) и обшитый пунцовыми ленточками, которыми прикрыты также и продольные швы кафтана; спинка, наплечья и грудь покрыты буро-красной холщевой полосой, вышитой льняными нитками и зеленой шерстью (орнамент геометрический); вышивка из зеленой, черной, синей шерстей и цветного шелка имеется и на груди (орнамент геометрический); подоплека сделана из редюжного холста; ластовцы из одного с кафтаном материала[1]).

К числу особенностей кафтана надо отнести еще и то, что, если у верховых чуваш преобладает кафтан белый, то у низовых употребляется черный.

Пиджак и жилет носят мужчины ближайших к Волге, Каме и Суре местностей, а также вблизи железно-дорожных станций. Здесь надо усматривать влияние русского костюма.

Из головных уборов среди мужчин распространен картуз из фабричного сукна; наряду с этим еще продолжает существовать шляпа (шĕлепке) поярковая или валеная у пожилых мужчин. Старухи присурского района носили шапку (калпак), круглую, мягкую; дно ее делалось из черного холста; в довоенное время такие шляпы встречались с вышивками; одна из них, например, была вышита по шерстяной синей домашней тесьме желтой и голубой шелковой нитью; орнамент геометрический; была украшена нашитыми поперек желтого цвета лентами[2]).

Обычным головным убором женщины является платок из белого холста, а также фабричного изделия (ситцевый).

У низовых девушек и девочек имеется головной убор тухйа—круглая шапочка, вынизанная из крупного бисера зеленого, желтого, молочного, синего и красного цвета, с орнаментом геометрическим.

Название тухйа — происходит от арабского слова такъа—шапочка; у татар под такъа разумеется шапочка, вышитая серебром, у башкир—такиа почти тождественна с чув.; тюрк. такъе значит „шлем". У мон-

[1]) Эти редкие кафтаны имеются в Госуд. музее (б. Александра III) в Ленинграде.
[2]) Один такой экспонат имеется в Госуд. музее (б. Александра III) в Ленинграде.

голов были в употреблении куполообразные шапки-шлемы. Такой же формы, но несколько ниже, были индо-мусульманские шишаки, которым для защиты затылка и щек прикреплялась колчужная сетка. Шапки совершенно похожие на монгольские шишаки, употреблялись грузинами; роскошной работы с серебром и золотом.

Рис. № 139.
1. Кăшăл (обруч). 2. Тăрнашка—самое верхнее украшение. 3. Тухйа хыçĕ—зад тухйи. 4. Шĕлкема наушники. 5. Ылттăн шăрçа тĕрри—узор из золотых (желтых) бус.

Сопоставляя приведенный материал относительно тухйи, мы можем предполагать, что в древнейшую пору тухйа не была простым лишь украшением для головы, но служила защитой для головы во время боев и употреблялась чувашами, как и другими тюрками; впоследствии эта военная принадлежность обратилась в украшение женской головы, может быть, в эпоху наибольшего расцвета чувашской торговли, а следовательно, и богатства, именно в болгарский период их истории[1]), когда арабское влияние на чуваш сказалось сильнее, чем когда-либо.

В Чистопольском кант., в каждой чуваш. деревне, имеется мастер по производству обручей для тухйи (тухйа кăшăллакан ăста). Родители, желая получше нарядить свою дочь (хĕрне ӳапа кăларасшăн), заранее подготовляют для ее наряда деньги, бусы и т. д. Сначала шьют для тухйи обруч (кăшăл). Его шьют из полотна, сотканного из конопляных ниток. Обруч, верхушку (тăрнашка) унизывают бисерным шитьем (шăрçасемпе тĕрлесе пĕтереççĕ). Бисер бывает синего, желтого, зелен. серебр. и золотого цвета (кăвак, сарă, симĕс, кĕмĕл тĕслĕ, ылттăн тĕслĕ). С обеих сторон к ушам спускают по 2—3 шĕлкеме (наушники).

Рис. № 140.

Их приготовляют из бус „золотого цвета“ (ылттăн тĕслĕ шăрçаран тăваççĕ). На концы вывешивают монеты в 10—15 коп. У тухйи бывает антăрлăхĕ. Ее делают исключительно из серебряных денег. На лобные части тухйи пришивают 10—копеечные монеты. Задний спуск тухйи делают из ленты либо желтого, либо зеленого цвета.

Лобные части тухйи унизываются бисерным шитьем „золотого цвета“ (рис. 140).

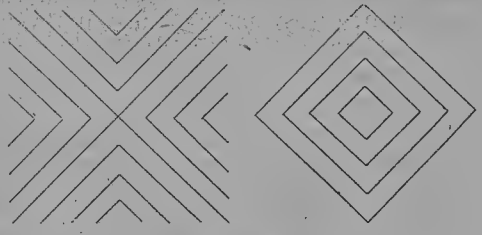


Рис. № 141.

[1]) Примеры подобных превращений мужск. украшений в женские, военных в самые мирные, в истории костюма можно найти сколько угодно.

Верхушку унизывают зеленым и желтым бисером; орнамент геометрический: квадратики, крестики: (тăваткал тĕрĕсемпе, урлă-пирлĕ хĕреслĕ, хĕресле тĕрлеççĕ (рис. 141).

В Ленинградском Госуд. музее (б. Александра III) имеется экземпляры тухйи из с. Смолькина, Рачеевск. в., Сызранск. у., из с. Новой Тепловки, Бузулукск. у. Все они на подкладке из домашнего холста; на средней части прикрепляются вынизанные из красного бисера и белого стекляруса кисточки в 5 см. дл., с маленькими железными бляшками или серебряными монетами в 10—15 к. на концах; теми же бляшками обшивается нижний край шапочки; с боков пришиваются полоски из бумажной ткани в 1½ см. шир., 12 см. длины, с краев унизываются зеленым бисером, с круглой медной пуговкой на одном и нитяной петлей на другом конце. Вершина тухйи зачастую имеет конусообразное металлическое острие. Поверх тухйи низовые чувашские девушки обвертывают голову полотном—чалмой; в настоящее время чалма употребляется в большинстве случаев самостоятельно, без тухйи. Эта чалма приближает чуваш к татарам. Здесь разница лишь в обвивке: у чуваш она не так густа, как у татар.

Праздничным головным украшением замужной молодой женщины, частью вир-йал, а гланым образом, анат-йенъи, служит хошпу. Это название происходит от каш-брови (тур. тат. алт. каш, кирг. кис, якутск. хас, чуваш харшă: куç харши, башк. каш — бляха) и бау—завязка, тесьма (тат. кирг. бау, алт. пу, черн. тат. паа, якутск. баа, чуваш. пăйав, тур., джагат, адерб. тюрк. паг, баг) и значит: повязка бровей. Башкирки этот наряд называют кашмау[1]).

Хошпу—это кожаный колпак, имеющий цилиндрическую форму, без верхней покрышки. К нему пришивают по бокам два ремня, которые застегивают под подбородком. К задней части его пристегивается унизанный медными бляхами и разноцветным бисером ремень, шириной в четверть, а длиною ниже пояса.

Описывая хошпу чувашек Спасского у., Риттих усматривает в ней сходство „с монгольским шлемом времен порабощения России“[2]).

Украшения хушпы у богатых и бедных разнятся по количеству и качеству ценностей. У бедного хошпу может быть унизано штампованными бляхами, монетами и тухланками. У богатого берутся действительные монеты.

Любопытный экземпляр хошпу имеется в Государств. музее (быв. Александра III) в Ленинграде, приобретенный в 1906 г. в с. Новой Тепловке, Бузулукск. у. Это род круглой, мягкой шапки с налобником, из красной китайки, на холщевой подкладке; верхняя часть, с небольшим круглым отверстием на макушке, вынизана бисером зеленого, красного, белого и желтого цвета; орнамент геометрический; нижняя часть вышита шерстью рядами оловянных овальной формы штампованных бляшек (подделка старинных монет); спереди вынизаны две полосы из крупного бисера белого, черного, желтого, зеленого и красного цвета; орнамент геометрический; между ними бисерная полоска вынизаная рядами; с боков пришиты завязки из красной китайки, 2 см. ширины, 13 см. длины, с медной пуговкой на одном и нитяной петлей на другом конце; сзади, на спину спускается полоса из домашнего холста, шир. 9 см., длиною 49 см. С лицевой стороны обшита желтой

[1]) Руденко С. И. Башкиры. Ленинград. 1925. ч. II., стр. 152 и след.
[2]) Риттих. Материалы... Казанской губ. К. 1870. Стр. 52.

шелковой лентой, по краям золотым позументом и синей шерстяной тесьмой домашнего тканья: верхняя часть украшена двумя рядами оловянных бляшек, двумя вынизанными квадратами зеленым, красным и белым крупным бисером; ниже нашиты медные штампованные бляшки; на концах пришиты две синие шерстяные тесьмы для укрепления у пояса хошпу. В чувашском инвентаре является одним из очень дорогих предметов. Цена его в довоенное время доходила у некоторых чуваш до 50 и выше рублей. Поэтому, не мудрено, что в нужде чувашин делает, а в песне поет: „хушпу саклат хыватпăр“[1]) (отдаем в заклад хошпу).

Летом на ногах у верховых чуваш бывают портянки в короткоголовых лаптях или сапоги, у низовых, наряду с портянками, как у татар, употребляются суконные чулки. Чувашка — надевает на портянки лапти, на базар и в гости ходит обутая всегда в черные онучи, которых бывает две пары: одними обвертывает ступни ног, а другими голени; получаются очень толстые ноги. Местами употребляются кожаные сапоги. У средненизовой чувашки онучи черные; ноги она обвертывает не толсто; молодушки надевают либо сапоги, либо ботинки.

Лапоть чувашской женщины Присурья имеет тонкий рисунок, мелкое лыко, искусное выполнение; чем дальше от верховых чуваш, тем крупнее рисунок лаптя, тем менее искусства в его изготовлении. У низовых чуваш Самарской губ., у чуваш Закамья этот лапоть по работе почти приближается к лаптю башкирскому, татарскому[2]).

Рубашка, по чувашски кĕпе. Это название родственно с алтайским и сиб. тат., к е п, к е п и—одежда, джагат. к ӧ б э – латы, кольчуга,

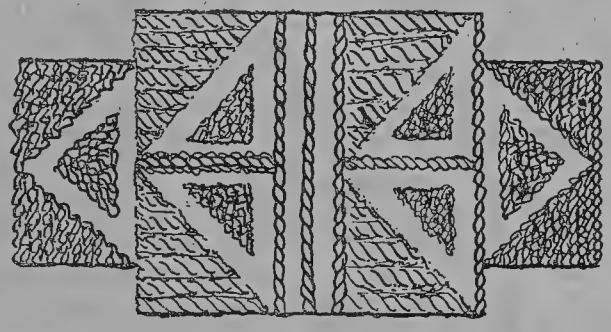


Рис. № 141 (а.)

панцырь, уйгур. к у й а к, монг. х у й а к, якут. к у й а х. Приведенные данные языка в связи с нижеследующими переживаниями религиозного порядка у чуваш заставляют относить происхождение самотканной рубашки к той эпохе, когда чуваши жили в Азии совместно с другими тюрками.

Местности, наиболее сохраняющие предания старины, не признают другого цвета для рубашки, кроме белого. „Тот, кто на этом свете жил хорошо, вел себя аккуратно, на том свете тоже будет жить чисто“ („леш тĕнъере те çаплах таса çӳрет“ (говорят в дер. Ново-Сережкиной,

[1]) Такие слова имеются в песнях чуваш Ядрин. у.

[2]) Проф Д. К. Зеленин указывает на возможность через исследование лаптя углубляться в прошлое разных племен в пределах разных географическ. районов. В своей работе о лапте, приготовленной к печати в размере до 20 печ. л., он уделил должное внимание и чувашскому лаптю.

Черемшанской вол., Бугульминск. кантона). Рубашку, как и штаны (йĕм), шьют из льняного холста (йĕтĕн пирринҫен çĕлеççĕ). В старину весьма хвалили жену того, на ком рубашка была бела, как снег. И раньше, и теперь любят рубашки, которые по свободнее (шалпартарах кĕпене йуратарах параççĕ). Если на ком-либо видели узенькую рубашку, говорили: „жена этого человека не смогла, несчастная, наткать достаточно холста, даже на 1 рубашку". Поэтому и бедный и богатый заботится о том, чтобы рубашка выглядела приличной. Называют „ҫипер кĕпе" рубашку, вышитую старинными узорами (141 а).

Рис. № 141 (а).

Не желают быть посмешищем людей и умирать, будучи предметом осуждения людей. (Вилсен те çын хурри пулса вилес марҫăҫĕ). Старики, в древности, добавляли к этому еще одно убеждение: на том свете, пред богом лучше будет тому, на ком белая рубашка (шурă кĕпепе авантарах пулĕ). Белая рубашка обязательна для того, кто участвует в древнем празднике çимĕк.

Встарь пуговиц к рубашке не пришивали; вместо пуговиц служили нитки (çиппе çыхса йараҫăç). Если нитки закручивались, говорили: это не к добру (çип тӳмме пуранса ларсан ырлăха мар). Шов должен быть старинный. Çĕвви хуҫ хăçан та хул çийĕпе, аçлăкĕ шел çиппе çĕленĕ пулаҫ. Çĕвĕ йĕрри: икĕ хут харăс ҫиксе туртнă, тата икĕ хутне хушă хăварса ҫиксе туртнă; урăхла каласан йĕкĕррĕн йĕкĕррĕн пулса пыраҫ, ак çапла: .. .., ку çĕвĕ авалтан йулнă çĕвĕ. Этот шов наблюдается у язычников-чуваш.

Шьют не только руками, и на машине, где она имеется.

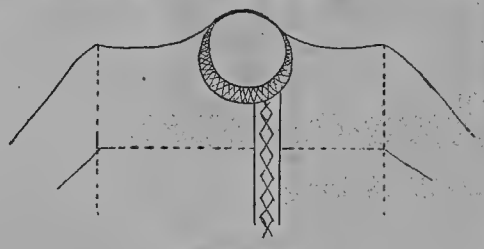


Рис. № 142.

Рубашку стараются украсить (илемлетеççĕ) (рис. 142); воротник, перед, концы рукавов, нижние края вышивают цветами: черным, красным, зеленым, желтым, бурым. Вышивки на воротнике и спереди шире, чем в других местах. Считается красивым узор, если в нем вышиты птицы, растения (рис. 143). Для животного орнамента и растительного существуют особые способы вышивания: выльăхсене, кайăксене тунă ҫух хĕреслĕ хĕреслĕ ҫикки туртса тĕрлеççĕ, ҫеҫексене тĕрленĕ ҫух йавса тĕрлеççĕ. Йавса тĕрлес май, пирĕн тепĕринҫен кайарах пуçланнă. Ана ҫаплăрах шутлаççĕ.

Каждая невеста обязательно готовит будущему жениху белые рубашки. Прежде чем вышивать, рисуют на бумаге узоры; таковые бывают либо собственного изобретения (хăйсем туртса кăлараççĕ), либо заимствованными от других девушек.

Для вышивок на тонком полотне идут базарные нитки: „кумачевые", шелковые (хăмаç, пурçăн, тата ытти çипсемпе тĕрлеççĕ).

Если материалом для рубашки служит базарное полотно, то и его вышивают; вышивают не только белые, но и рубашки других цветов: черного, зеленого, бурого и т. д.

Вышивают по канве и без нее.

На рукавах чувашской рубашки, ниже плеча вышивают узор, в виде звезды, называемой хултăрмаҫ от хол, хулă рука (алт. к о л, мн. ч. к о л т о, на джагат, и адербейдж. к о л т у р м а д ш—рукав с прорехами

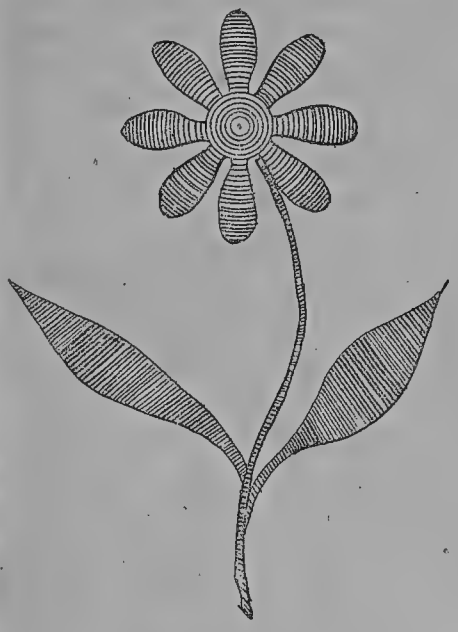


Рис. № 143.

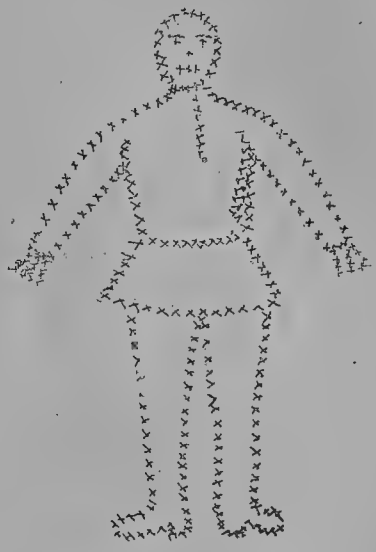


Рис. № 143 (а).

Рис. № 143 (а).

верхнего кафтана, которые или висят не надеванные, или закинуты за плечи). Так как чувашский узор хултăрмаҫ делается на том самом месте, где на верхнем кафтане бывают прорехи рукавов, то название узора может быть истолковано в том смысле, что некогда и чуваши носили кафтан с откидным рукавом.

В отличие от верховых чуваш низовые чуваши (анатри) носят узкие, но длинные, красные и синие рубахи. Вышивки и различные нашивки

представляют большое разнообразие. Однако, у верховых чуваш вышивка и количественно и качественно преобладает над нашивками. Типичные образчики украшенной рубашки представляет арçын-кĕпи из с. Новой Тепловки, Бузул. у. и д. Шенталы, Буг. у., хранящиеся в Ленинградском Государственном музее (б. Александра III). У шенталинской рубашки ворот и рукава обшиты цветной шерстью. Ново-Тепловская рубаха сшита из домашнего холста с подоплекой из рядины; прямой разрез с боку, на правой стороне; ворот оторочен полосой красного кумача и украшен узенькой вышивкой гарусом зеленого, лилового и красного цвета; спереди, над воротом нашит квадрат, 11×8 см., из красного кумача; подол и гладкие, прямые рукава обшиты тесьмой 3 см. ширины домашнего тканья из красной нити с полосками лилового и зеленого гаруса.

Женская рубаха (кĕпе, кипке), порты (йĕм) шьются из белого холста. Употребляются также из пестряди или же ситцевые, с 2—3 оборками на подоле. Длина рубахи, обыкновенно, до колен. Измеренные рубахи дали колебания от 120 см. до 132 см. в длину.

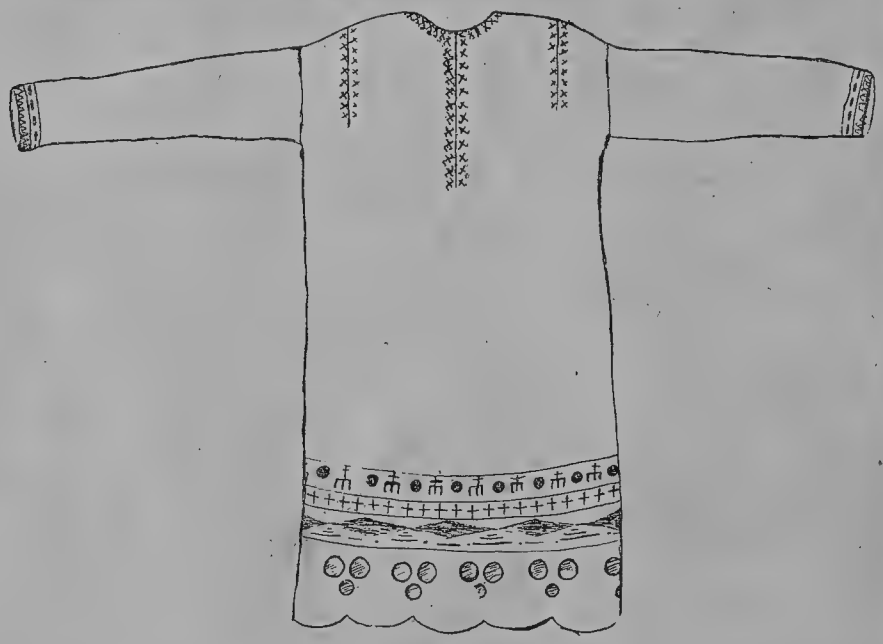


Рис. № 144.

Женские рубашки для повседневного пользования разнятся от праздничных тем, что в них меньше украшений и самый материал грубее.

Будничная рубашка шьется из холста грубого (пир лапрашки). Вышивают не бумагой, а простой овечьей шерстью, которую прядут сами и окрашивают в красный и черный цвета. Кружева для такой рубашки вяжутся не из фабричных ниток, а из льняных.

Праздничная рубашка и по материалу и по украшениям является рекордной.

Шьется она прямо, мешком, почти без всяких вырезов и складок, длинная. Подол вышивается бумагой красной и черной. Вышивается

без канвы. Три ниточки составляют один крестик. Узоры бывают широкие, обыкновенно изображают животный мир: уток, коней, лебедей и т. д. (д. Антоновка, Миркидим. вол., Стерлитамак. кант. Башресп.) (рис. 143 а). К первой вышивке пришивается широкая кружевная прошивка, затем идет опять вышивка и кружева. Рукава длинные, прямые, широкие. На концах небольшая вышивка и маленькие кружева. Ворот у рубашки очень простой: обыкновенный срез материи для головы, который тоже вышивается. Надев такую рубашку, девушка подпоясывается разноцветным поясом и рубашку подбирает так, что у нее пояса не видно. Хотя рубашка и шьется длинной, она выглядит короткой, только до колен. Тоже бывает у девочек и пожилых женщин (144).

В Больше-Шемякинской волости, б. Тетюшск. у., для праздничной рубашки берут полотно, шириной в $^1/_2$ метра. Каемки этого полотна бывают неровные, редкие. Узоры полотна бывают разные и очень мелкие, напр., идут параллельно 4 пары красных ниток и 2 пары желтых, 2 синих и опять 2 желтых и 4 пары красных,—это все основа. Еще комбинация, вроде приведенной, и получается квадратный узор.

„Тăваттă кăвак, пĕрре шурă—тăваткăл куçли илемлĕ. Çĕнĕ хуп кĕнер хĕрĕсем çинçе пилĕкли илемлĕ". (Д. Малое Бисярино, Больше-Шемякинской вол., Буинск. кантона).

От этого полотна отмеривают 4 отрезка, приблизительно $^3/_4$ метра—это пойдет на часть платья между кокеткой и оборкой, $1^1/_2$ м. полотна на перед и $2^1/_2$ метра назад, так как на спине принято делать боры.

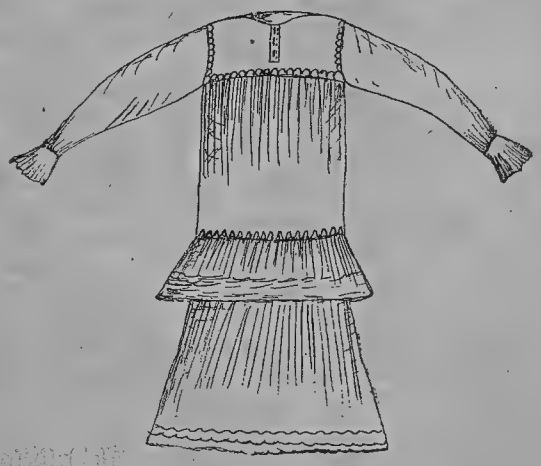


Рис. № 145.

Кокетка бывает обыкновенная. К кокетке пришивают рукава и четыре полотна (кĕвĕ).

Верхняя оборка бывает из материи длиной с 15 см., нижняя оборка длиной с пол-метра, а иногда и больше. В нижнюю оборку включают от 6 до 8 полотен, о чем даже поется в песне:

Арка тăхăр ай кĕрсессĕн,
Пĕвне йывăр килмĕ-ши.
Хĕр ӳухне шух çӳресен
Кайсан йаӳĕ тивмĕ-ши.

Цвет оборки должен соответствовать цвету рубашки. Если рубашка синяя, то и оборки бывают синего цвета с какими-нибудь цветами или крапинками.

У кого нет денег на нижнюю оборку, делают ее из самотканного полотна.

Вышеописанные рубашки предназначаются для женщин молодых и средних лет. Пожилые и старые женщины носят белые рубашки с крупным узором; оборки обычно узкие; шьют без кокетки. Вышивок не бывает.

В Чистопольском кантоне замужняя чувашка считает обязательным для себя иметь платье для таких торжественных случаев, как, напр., свадьба; девушка непременно заводит „красивое платье“ для праздников, вроде уйăв или вăйă.

На платье берется разный материал и притом разных цветов. Основной материал—это холст. Его ткут из ниток разных цветов: красного, желтого, голубого. Холста на платье уходит, сравнительно, немного, так как к нему пришивают 2 ситцевых оборки, верхнюю в 15 см., нижнюю в 50 сант. Для воротника берут материал белого цвета или же ярких цветов: желтого, голубого. На рукавах тоже полагаются оборки.

Нижнюю оборку вышивают темными нитками. Над вышивкой пришивают тесьму или же кукăр кантăра (буквально: „кривую веревку“). Верхняя оборка не вышивается, но „кукăр кантăри“ к ней пришивается. Платье в талии и оборки делаются с борами (рис. 146).

Рис. № 146.

В Мало-Яльчиковском районе, б. Тетюшского уезда, свои праздничные платья чувашки шьют из сатина. Любимые цвета: красный, зеленый, желтый, коричневый и черный; красный и коричневый цвет у девушек, черный и зеленый у женщин. На платье идет 8—10 аршин.

Передок платья бывает прямой; сзади до талии тоже прямой, а ниже пришивают материал со сборками. По бокам пришивают клинья. Рукава прямые; на концах сборенные (сулăмлă). Под мышками пришивается четырехугольный лоскуток (кĕштек). Ворот бывает простой, как у мужской рубашки. У старых женщин он бывает вышит бумажными нитками (хăмаç çип). К концу рубашки пришивают 2 оборки; верхнюю—шир. в 15 см,: нижнюю—шир. в 40 см. Оборки обыкновенно сборены (тăратса пĕрме). К концам оборки пришивают узенькие кружева.

В украшениях женской рубахи вообще наблюдается много вариаций. Однако большой вкус и большая тщательность в разукрашивании наблюдается среди чуваш междуречья Суры и Цивиля. Для образчика опишем несколько рубашек. Вот рубашка Цивильск. у. с. Чуратчикова. Она из грубого холста, на толстой подоплеке, с пестрядиными ластовцами; украшена нагрудными и нарукавными вышивками из шелка и шерсти (орнамент геометрическ.), а также красными холщевыми лентами; подол вышит нитками (красн. и син.) и желтой шерстью (орнамент геметрическ.). Другая рубашка из д. Кошноруй, Шибылгин. в., тоже на толстой подоплеке, с „кубленными“ (темно-син.) ластовцами и каемочным шитьем шерстью и шелком—на груди, плечиках и обшлажках; на левой стороне груди каемочное шитье образует призматическую фигуру, разделенную на 2 равнобедренных треугольника—красный (кумач.) и белый (холщевый).

Чувашка из с. Слак-Баш, Белеб. у., украшает рубашку красными полосками; последние, пересекаясь, образуют на груди „глазки“, в которых вышиты шелком и шерстью стилизованные листики, помещенные извне; на верхней стороне каждого „глазка“, разноцветная вышивка

на плечиках состоит из стилизации растительных элементов; каемочное шитье на обшлагах и вышивка (орнамент геометрическ.) на подоле исполнены красными нитками и шерстями—темно-синий и зеленый; ластовцы из набойчатого холста.

Чувашка с. Смолькина, Рачеевск. в., Сызранск. у., вложила все свои знания и денежные средства, чтобы рубашка оказалась и красивой и нарядной, и во всяком случае, не хуже, чем у других чувашек.

В результате работы получилась холщевая белая рубаха цельная, прямая, гладкая; прямой разрез спереди 26 см. дл., украшен полоской вышивки красной желтой и бумажной, черной и зеленовато-голубой шерстяной нитью (орнамент геометрич.). По сторонам разреза нашиты наклонные одна к другой полосы из красного кумача в 5 см. ширины; вокруг них вшиты редкие уголки красной и желтой бумажной и зеленой шерстяной нитью; по бокам стана спереди и сзади, от плеча до подола, вышиты по одной полосе из красного кумача $4^1/_2$ см. шир.; рукава с ластовицей, прямые, гладкие, узкие; верхняя половина их вышита кружками красной бумажной нитью; нижняя — украшена продольной полосой красной китайки; у кисти оторочены китайкой того же цвета и украшены двумя фигурками, вышитыми желтой, зеленой и черной нитью; на спине вышита звездочка красной, желтой и зеленой нитью; подол украшен полоской вышивки нитями тех же цветов, (орнам. растит.), и толстым, плетеным из льняной нитки кружевом $2^1/_2$ см. шир.; длина от плеча 120 см.

В том же селе другие чувашки разукрасили свои рубахи несколько иначе, чем первая; при этом каждая из них старалась разукрасить лучше и ярче, чем соседка, увеличивая для этого количество рисунков, комбинируя растительный и геометрическ. орнамент, пользуясь большим количеством цветных ниток и т. д.

Бузулукские чувашки (с. Новая Тепловка) нисколько не уступают Сызранским и по искусству разукрашения и по усердию в работе. Грудь украшена прямоугольниками из красного кумача, по две с каждой стороны, с легкой вышивкой вокруг зеленой, синей, желтой гарусной и красной бумажной нитью; спереди с боков от плеча до пояса идут продольные полосы из красного кумача; сзади эти полосы, пришитые с кантом пестрого ситца, идут до подола; ими же выложены треугольники на спине; верхние половины рукавов украшены продольными полосами кумача и полосками вышивки между ними красной, шелковой, зеленой, желтой, и голубой гарусной нитью; у кисти нашиты поперечные полосы; на подоле широкая полоса красного кумача, украшена вышивкой зеленой, синей, желтой шерстяной и белой льняной нитью (орамент геометр.), черной гарусной тесемочкой с нашитыми медными блестками, белой тесемочкой (городки) и зеленой гарусной бахромкой; сзади подол украшен двумя треугольниками из красного кумача и квадратиками красного кумача и квадратиками из зеленой, синей и красной бумажной ткани.

Сибирские чуваши стараются сохранить и частично развить то искусство в разукрашивании рубахи, которое существует на их первоначальной родине—в Поволжье.

Уделяя значительное внимание украшению рубахи, чувашка не могла обойти вниманием такой части костюма, как передник: (сапун, ҫӗр ҫитти (рис. 147). (Венгер. *zipon*, рис. (147а), итальянск. *giubbona*, греч. *zipuni* кофта, куртка). Он на виду у всех и, прежде всего, у себя

самой. Не украшая будничного передника, праздничный передник чувашка считает своей обязанностью разукрасить.

Материалом для передника служит холст, для праздничного—тонкий холст и, если позволяют средства, покупается белая бумажная материя. Вышивается цветным шелком (зеленым, оранжевым), шерстями (напр., зелен., черн., синей, красной, бурой), украшают нашивками. Вышивают крючком (авалхи тĕрĕ), иглой, крестом и гладью. Орнамент вышивки—геометрический, геометрическ. и растительный; к концу пришиваются оборочки: очень редко, но можно встретить комбинирование геометрич., растит., и животного орнамента.

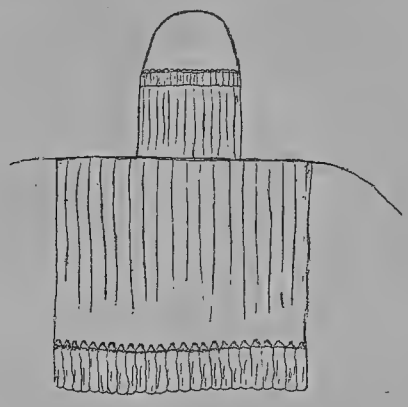


Рис. № 147

Рис. № 147 (а).

В Чебоксарском у. часто можно встретить холщевый передник, с красными и синими нашивками, кружевом на конце и вышивкой, исполненной в три яруса—два крайних красными нитками, средний—цветными шелками (черн., зелен., малин.). Орнамент геометрический.

У низовой чувашки (напр., Бузул. уез.) подол передника украшен полосами вышивки, красной и желтой шелковой, зеленой и синей гарусной нитью, (орнамент геометрический), с полосками из красного кумача между ними; на углах нашиты треугольники и квадратики из красного и синего кумача; с боков нашиты по две полосы красного кумача, орнаментированные красной и зеленой гарусной нитью; вокруг обшит темносиней гарусной тесьмой домашнего тканья; у пояса на углах пришиты гарусные шнурки для завязки.

Передник перепоясывается широким лентообразным, шелковым или шерстяным поясом („хырăм оли“, „хырăм-орли“, пилĕк çыххи“).

Чувашка д. Кошноруй, Шыбылгин. в., Цивильск. у., проявила значительную энергию при работе над поясом. Она сделала его из синей шерстяной узорной домашней ткани, длиной в 220,8 и шириной в 10,4 см. Концы вышила разноцветным шелком и серыми нитками (орнамент геометр. и растит.); украсила их бахромой из крупного цветного бисера; повыше узорного шитья, с обоих концов пришила ременные завязки. Чувашка Ядринского и Курмышск. района для пояса взяла домотканной темно-синей шерсти (дл. 2,4 мет., шир. 0,11 м.); концы украсила пятиярусной „гладью“ из разноцветного шелка (орнам. геометрический); нашила поперек и по краям пунцовые ленточки; украсила внизу бисерной гладкой бахромой; боковые завязки свила

из зеленой шерсти. Чувашка из с. Жевайкина, Кармалеевск в., Сызранского у., смастерила пестрый гарусный пояс, шир $2^1/_2$ см., дл. 382 см., красного, темнокоричневого, желтого и оливкового цвета; к концам пришила бахромки из гаруса тех же цветов.

Женщина с. Ново-Тепловки, Бузул. у., имеет такое поясное украшение, какого нет у чувашек других местностей.

Не сама она изобрела его, а унаследовала от своей матери, а та от прабабушки. К поясу с правой стороны, подвешен йенъёк; верхняя часть его состоит из железного кольца с продетым двойным ремешком 11 см. длины, обложенным медными пластинками; в средней части укреплен кожаный кошелек, 7×5 см., сдергивающийся вверху шнурком из льняной нити; концы шнурков, дл. 10 см., вынизаны круглыми бусами желтого, зеленого и черного цвета, с гарусными красными кисточками на концах. В кошелке женщина носит жертвованные деньги, когда идет „на поклонение йёрёх'у".

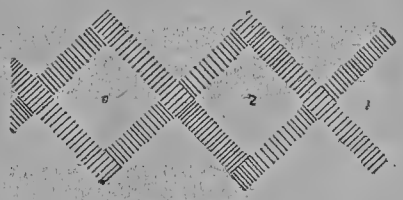


Рис. № 148

Чувашские женщины к поясу прикрепляют с боков по одному или несколько „сарă", т. е. вышитые платки продолговато-четвероугольной формы. Сарă носят не только для украшения; оно необходимо, когда рубашка узкая. Сарă, преимущественно, носят девушки; если у девушки нет сарă, то говорят: „она не умеет вышивать". Боясь такого осуждения, каждая девушка, начиная с 9-ти летнего возраста, носит это украшение. Для сарă, главным образом, нужны: ситец яркого цвета, нитки („шел-çиппи").

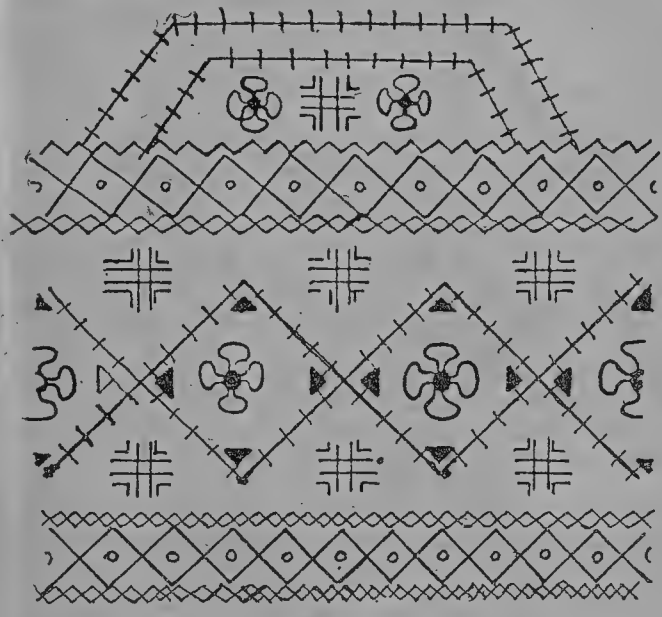


Рис. № 149.

Сарă состоит из трех частей: çӳçе (бахромы), икĕ хăлха (уши) и повязки. Берут лоскуточек холста около 30—35 см. длины и 10—15 см. ширины. Несколько цветов бумаги, где главными цветами являются красный и черный. Вышивают сначала середину, а потом другие части (напр., тăрри). Часто вышивка середины бывает такой формы: рисунок 148.

Иногда бывает 3 или 2 четырехугольника.

Пока еще эту часть не разукрашивают, а вышивают дальше,—именно тăрри. Вышивают два ряда, а также две параллельных линии внизу,

за квадратиками (рис. 149). Далее украшают разноцветными нитками: желтой, синей, зеленой и другими. Таких бывает две половины, которые друг к другу пришивются и обшиваются каким-либо материалом или сатином, обязательно яркого цвета (сарă хăлхи).

Внизу тоже пришивается материал, в большинстве случаев, черного цвета; дальше идет сарă çӳçи. Сарă çӳçи бывает одноцветным и разноцветным.

Вышивки для сарă бывают различной формы (хантăсла тĕрĕ) (рис. № 150).

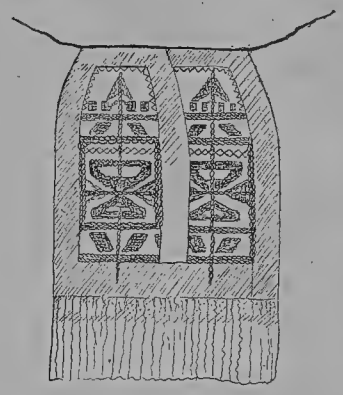


Рис. № 150.

В способе и характере изготовления сарă в различных районах наблюдается большое разнообразие.

У чувашки с. Акулева, Чебоксарск. у., сарă—это узкий поясок из шерсти и толстых посконных ниток. На сарă имеется два подвешенных украшения (подвески) из двойного ряда мелких раковин, прикрепленных, вместе с бисерными плетеньями, к коротким холщевым (буро-красным) полоскам, нашитым на более грубое (серое) полотно; последние обозначены однородной ленточкой из желтого позумента, а на концах их есть, кроме того, бахрома из зеленого и только частью других цветов (бисера) на кончиках.

Чувашка вирйал вышивает сарă разноцветными шелками в два, три яруса, отделенных один от другого целым рядом разноцветных узких ленточек и тесемок. В клетке каждого яруса помещаются косы, кресты или другие фигуры с нашитыми на них кусочками красной тесьмы; из узлов каждого креста выходит ряд елочек.

У Бузулукских чувашек сарă несколько разнится по форме, материалу и орнаменту.

Ново-Тепловский образчик сарă представляет из себя прямоугольник (19×13 см.) из красного кумача со вставкой вышивки по холсту красным, зеленым и желтым гарусом, украшенный вокруг полосками разноцветного ситца и рядом полоски фарфоровых пуговиц; к нижней части пришита черная гарусная бахрома (13 см. длины); рядом по бокам к верхнему поясу пришиты полоски из красного кумача 16×6 см.), украшенные рядами разноцветного бисера, полосками позумента, гарусными тесемочками, белыми раковинами и фарфоровыми пуговками; у нижнего края по три гарусных кисточки красного и зеленого цвета.

У замужних чувашек, кроме сарă, хошпу, к числу постоянных принадлежностей костюма относятся: сурпан (сорпан), сурпан-хыçĕ (сорпан-хыçĕ), пуç-йĕппи кантăри, а у верховых замужних чувашек, сверх того, еще масмак.

Сорпан—это своего рода полотенце, которым обвертывается шея и голова замужней чувашки; концы его ниспускаются по спине и прикрепляются к поясу (рис. 151). Материалом служит тонкий холст. В Чеб. у. (с. Акулево) концы сорпана бывают затканы красными нитками и вышиты шелками (пунц. и зелен.) и желтой канителью (орнам. геом.); прошивки красные; кружевца--из белых (льняных) и красных ниток. Сходный в общих частях сорбан Бугульмин. чувашек разнится от описанного орнаментом: между прошивками вшиты „строки“, зашитые пунцовым

шелком, оттеняющим белую стилизацию двух птиц, помещенных обок дерева; на других экземплярах выделяются стилизованные человеческие фигуры (большие и малые). Чувашка Ядр., Курм. района для сорбана взяла холст, длиной в 142 см., шир. в 22 см., на продольных и поперечных сторонах украсила каемочным шитьем (красными нитками). Вышивки исполнила цветными шелками (пунц., оранж., зелен.) и синей шерстью. На вышивке трех сторон сорбана получился орнамент, представляющий собою род свастики по бокам треугольников, на вершинах которых водружены ромбической формы звездочки (по одной), имеющие в центрах своих сквозные дырочки. На вышивке одного из концов сорбана чувашка поместила, между вертикальных комбинированных колонок, ромбические фигуры с четырехлистниками внутри и крюковидными внешними сторонами.

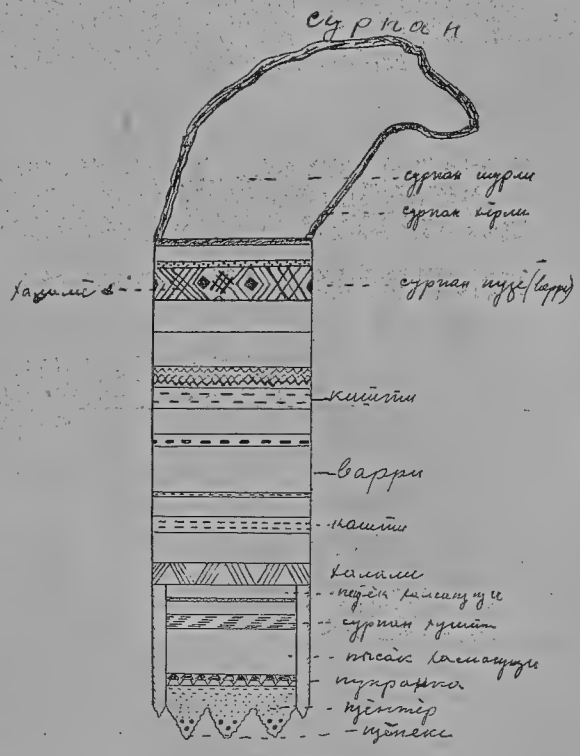


Рис. № 151.

Аналогичные украшения наблюдаются в других местах обитания верховых чуваш.

Чувашка с. Ново-Тепловки, Бузулукского. у., сохранила старинный способ изготовления сурбана: концы ее сурбана украшены двусторонней вышивкой красной и желтой шелковой нитью (орнам. геом.), и полосками красной бумажной ткани; на конце плетеное кружево из белой льняной нити.

Масмак — „головная завязка“ (джагат. башбаг, от баш голова (тур., тат. баш, кирг., якут. бас, алт. паш, чуваш. пуç, поç) и баг завязка, тесьма. Масмак—это лента, которая перекидывается через голову замужней женщины, от виска до виска. Делается из домашнего холста; размер масмака в длину колеблется от 36 до 50 см., в ширину от 3 см. до 8 см. у верховых чуваш. В Сызранском уезде встречаются размеры: 36×10 см.; 36×13 и 40×11 см.

Вышивается масмак шелком (пунц.) и крупными шерстями—черной, зеленой, оранжевой. В с. Смолькине, Сызранск. у., нижний край масмака обшивается красным кумачем, к которому пришивают ряд серебряных монет. Орнамент масмака в преобладающем количестве случаев геометрический: четырехугольники с белыми крестами внутри, треугольники; желтый в зеленом ободочке зигзаг, оттененный красным фоном; двубортные зубчики, остроконечной формы; белые промежутки между ними заполняются обрезками наклонных, составленных из трех штук,

миниатюрных параллеограмов; встречается свастика; наблюдается орнамент геометрич. с растительным элементом.

Поверх фартука на груди замужние вирйалки носят „шӳлкеме". Это 2 кожаных четвероугольника, покрытые серебряными монетами и украшенные мелкими бусами и раковинами (хорт-поҫҫи). Аналогочное нагрудное украшение в Тетюш. у. (Пролей-Кашинская в.) и в Чистопольск. у. называется „систенка" (рис. 152).

Рис. № 152.

На шӳлкеме ниспускается носимый на шее „хӗрес-ҫакки", который есть не что иное, как соединенная концами кожаная лента, к которой пришиваются серебряные монеты, иногда в один, иногда в два ряда; к концу его, спускаемому вперед, прикрепляется металлический крест (большой, последний нередко заменяется одной или тремя большими серебряными монетами.

Сзади, на шее, принято носить „поҫхыҫӗ (пуҫ-хыҫӗ), прикрепляемый к „хӗрес-кантӑри".

Пуҫ хыҫӗ—кожаная лента, унизанная серебряными монетами.

Верховые чуваши с хӗрес-кантӑри носят на груди металлическую цепь из польского серебра. Называют ее „вӑҕӑра" или „ҕеплӳшке". „Вӑҕӑра" один раз обертывают вокруг шеи, а потом опускают на грудь.

К числу нагрудных женских украшений Ядринск., б. Козьм. у., относится ама— монисто. Экземпляр из района б. Козьмодемьянск. у. представляет медную цепочку, унизанную крупной серебряной монетой старинного чекана. В Ядринском у. ама обычно делалось из ремня шириной 5 см., длиной 56 см.; на нем нанизывались серебряные деньги; концы ремня прикрепляли к „шӳлкеме". В Ядринск. у. чувашки носят на шее, под ушами, алка—это рожки из польского серебра; они составляются из 5—6 согнутых по обеим концам палочек. В некоторых местах Ядр. у. носят еще „хӑлха-тенки" (ушная монета): вместо серег, надевают их на уши. Образчики, виденные мной в Ядр. у., представляют из себя медную проволоку, с нанизанными на ней серебряными монетами старого чекана.

В районе Ядр., б. Козьм. у., употреблялись хӑлха ҫакки; это—небольшой ремешок, надеваемый на уши и украшенный бисером и мелкой серебреной монетой.

В некоторых волостях Цив. у. и теперь можно встретить серьги на подобие хӑлха-тенки, сделанные из медной проволоки, бисера, мелкой серебряной монеты и нохратки.

В Ядринск. и б. Курм. у. женщины и теперь, по местам, продолжают носить ожерелье, украшенное по холщевой ленточке (длиной от 37 до 40 см.) чешуйкой из медных блесток, помещенной в рамке из цветного бисера; нижняя часть ожерелья подшита шнурком из черного конского волоса. В с. Смолькине, Рачеевск. в., Сызран. у., встречается две разно-

видности ожерелья: одна из белых раковин и красных стеклянных бус с тремя крупными зелеными стеклянными бусами, другая—из белых фарфоровых бус с серебряными монетами 5 полтинников и 4 четвертака.

В с. Новой Тепловке, Бузул. у., употребляется „мăйа"—ожерелье из 3 или одной нитки стеклянных бус, красного, синего и зеленого цвета; застегивается сзади на медную пуговицу и нитяную петлю. Длина 55 см. Там же имеется „ҫантарлам"—ожерелье, вынизанное из красных и голубых стеклянных бус и красного, желтого и зеленого крупного бисера; наружный край унизан белыми раковинами; длина 35 см. концы скреплены медным кольцом с прикрепленной к нему медной пуговицей с изображением всадника на коне („чувашский князь"); от конца спускается двойная нить, вынизанная из бус, с красной гарусной клеточкой на конце [1]).

Чувашская невеста с. Ново-Тепловки, Бузул. у., украшает шею „сука"; это—полоса, сложенная из домашнего холста, 65×5 см. вынизана бисером красного, черного, зеленого, белого и желтого цвета; орнамент геометр.; внутренние края на груди, начиная от основания шеи, унизаны белыми раковинами.

Аналогия этого украшения встречается в Цивильском и Чебокс. уу. Шейное украшение чувашской девушки унизывается разноцветным бисером, в виде широкого полукруглого воротника; низ его убирают мелкими раковинами; по верху протягивают нитку разноцветных гранат; нижние концы полукруга украшения охватываются ниткой белого бисера с тройчатым концом, имеющим три медных тисненых диска в форме монет. Само собой понятно, что здесь может быть масса вариаций, в зависимости от вкуса, средств, искусства соответствующего лица. Самый простой вид ожерелья, это—узкая холщевая (красная) ленточка с медными колечками на концах; украшена бахромой из отвесных нитей зеленого бисера.

Ново-Тепловские (Бузулукск. у.) чувашки носят браслеты („солла"), медные обручи, шириной от 1 до 2½ см., плотно обмотанные тонкой серебряной проволокой; на концах имеются два выпуклых кружка.

К числу старинных женских украшений относится тевет. Тевет—арабск. девет—„чернильница", деветдер—тот, кому поручена чернильница, т. е. достоинство или должность секретаря [2]). Почетная чернильница носилась на „перевязи" через плечо и была обязательна во время торжественных событий в жизни Багдадского халифатского дворца. У бурят ламы надевают через правое плечо желтую или красную перевязь—оркымджы, для обозначения достоинства полного священника (гылун). С этой перевязью ламы носят имеющий вид чернильницы—сосуд сабир, кропильницу с освященной в ней водой аршан. У башкир наряд, подобный тевети, называется дильбугя (чуваш. тилкепе—плеть).

Татарки называют этот наряд хосыта, хозитя, коситя или бўти (бти, бтек—письмо записка).

В настоящее время тевет можно встретить там, где свадебный ритуал отправляется по старинному, напр., в районе с. Абашева, Чебоксарского уезда.

Тевет у чуваш перевязь, носимая через левое плечо, как женщинами, так равно и девушками.

---

[1]) Экземпляр такого ожереля имеется в Ленингр. Госуд. Музее (б. Александра III).
[2]) Березин. Булгар на Волге. К. 1853 г. Стр. 79.

В районе б. Козьмодемьянск. у. тевет представлял вид шнура (гайтана), унизанного серебряной монетой. Аналогом теветя в Цивил. и Тетюшск. у (Пролей-Кашинск. вол.) является „сирка“ — перевязь из бисера и серебряных монет. Тевет Чебоксарского уезда представляет собою широкую холщевую полосу (на подкладке), пришитую своими концами к вышитой цветными шелками (орнам. геометр.) подвеске, имеющей синюю шерстяную бахрому и парные кисточки из бисера и гранат. Лицевая сторона одной половины перевязи покрыта красным ситцем (с цветками), окаймленным по краям узорной красной тесьмой (фабричн.), поверх которого нашит тройной ряд бисерных плетений, из которых среднее унизано мелкими раковинами (59 шт.). На другой половине перевязи нашита штофная лента с узорной (фабричн.), тесьмой по краям, украшенная бисерной рамкой, которая разбита внутри столбиками из разноцветных гранат и стекляруса; промежутки между столбиками зашиты чешуей из овальных металлических дисков. Кроме того, одни края цельной перевязи убраны мелкими раковинами (204 шт.), другие—ниткой из крупных цветных гранат. Описанный экземпляр теветя считается нарядным и богатым.

Рис. № 153.

Другие экземпляры Чеб. у. имеют меньшее количество раковин, тесемок; меньше разнообразия в вышивках; самое качество материала несколько хуже.

К числу исключительных принадлежностей чувашского костюма следует отнести пёркенъёк, таваткăл и оплечье жениха. Все три употребляются только на свадьбе. На рис. 153 изображена: невеста чувашка в Цив. у. пред выездом из родительского дома в дом жениха. По обеим сторонам ее—подруги девушки, а далее женщины с детьми. На голове у невесты и подруги—тухйа, украшенная монетами. Невеста покрыта особым свадебным покрывалом, (пёркенъёк), вышитым по-особенному.

Пĕркенҫĕк (пӳркенҫĕк)—головное покрывало чувашской невесты Ядрин. у., северной части Цив. и Чеб. у. Шьется в три полосы скатертью, длиной, примерно, в 1 м. 20 см., а шириной в 1 м. 10 см.; углы покрывала зашиваются черной шерстью, разноцветным шелком и окладываются пунцовыми ленточками. Центральное место в вышивках занимает квадрат со звездою внутри, а по сторонам его различные комбинации из геометрич. и растительных элементов.

Таваткăл — четырехугольник, платок из холста; обычные размеры: 51×35 см., 52×37 см., 45×35 см.; самый меньший размер 38×35 см. Вышивается разноцветным шелком и шерстью. Центральное место белого полотна занимают два, лежащие поодаль друг от друга, квадрата, заполненные оригинальными комбинациями из разнообразных мелких фигур; квадраты заключаются в четырехугольную узкую рамку; за ней лежит другая рамка, более широкая, разбитая на квадраты, в которых помещены крестики—по углам, а в центрах звезды; по краям еще выводится узкий бордюр, одинаковый по рисунку с центральной рамкой.

Видоизменений приведенного типа платка можно встретить сколько угодно. Соответственно уменью, вкусу, денежным средствам, будет изменяться орнамент, материал, самая работа.

В селе Новой-Тепловке (Бузул. у.) головное покрывало невесты называется „çулах". Вокруг украшается каймой двусторонней вышивки (от 5—7 см. шир.) красной, желтой, темно и светло-зеленой, синей, и черной шерстяной нитью; орнам. геометр.; середина вышита красной, желтой и черной шелковой нитью; в одном углу квадрат, в противоположном—геометр. фигурки; нижний край покрывала обшит красной гарусной бахромой от 6 до 10 см. длины.

У верховых чуваш принадлежностью костюма жениха является особое „оплечье". Оно делается из бисерного плетения на холщевой ленте, длиной от 35 до 40 см.; верхняя часть имеет красный зигзаг в зеленой рамке, нижняя сплетена бахромкой из зеленого, белого и желтого бисера. На концах пришиваются нитяные завязки. Аналог этого оплечья встречается в Бузулукск. у. в с. Ново-Тепловке. Длина его колеблется между 18 и 20 см. Вынизывается полосами из бисера красного, зеленого, белого, черного, желтого и голубого; нижний край украшается белыми раковинами; ворот и передние края обшиваются красным кумачем; застегивается на крючок и петлю; нижние концы скрепляются и украшаются ярко-красной гарусной кисточкой с желтыми бисеринками на конце.

Невеста у верховых чуваш, обыкновенно, дарит жениху полотенце (çолăх, ала-шăлли). Длина последнего от 95 до 1.36 см., шир. от 10 до 30 сантиметров. Материал—тонкий холст. На концах вышивается разноцветным шелком, шерстью. Узоры вышивок, обычно геометрич. стиля, отличающиеся друг от друга своими композициями.

К одному из çолăх'ов (к уголкам концов), виденному мной у Курмышских чуваш, были прикреплены шелковые кисточки, а между ними подвешены раковинки на коротких шелковинках, унизанных бисером.

Заслуживает упоминания покрывало (минтер) со свадебной подушкой верхово-чувашской невесты; обычные размеры: 67×56 сантимет., 72×40 см., 80×35 см. Материалом служит тонкий белый холст. Узоры вышивки разнообразны.

Один экземпляр из Ядринск. у. разбит крестами из красно-коричневой шерсти на квадратики, заполненные вписанными друг в друга

ромбиками из черной шерсти. На другом экземпляре размещены с промежутками четырехугольники, обозначенные черной шерстью и заполненные пунцовым шелком, в виде слившихся между собой елок.

В заключение обзора чувашской одежды будет не бесполезно привести данные о чувашских воззрениях на красоту наряда.

В Ядринском уезде красивым нарядом девушки считается тот, в который вошли: рубашка из тонкого полотна, новые лапти, черные онучи, пояс, сарă, ама, уха-шăрçа, çутă-мăй çыххи, на голове платок; если платок не надевается, то к ушам подвешиваются две серебряные большие монеты. У женщин туалет тот же; только на голову надевается масмак; украшается голова сзади; под аму на груди вешают шӳлхеме.

Несколько иначе представляет себе красивый наряд чувашка Закамья. Опишем для примера наряд чувашки дер. Антоновки, Стерлитамакск. кантона, Уфимской губ. В состав красивого наряда старухи войдут: рубашка из чистого, тонкого полотна; подол вышит в один ряд; вышивка широкая; вышивают одними черными нитками. К подолу пришиты широкие кружева. Фартук сшит из темного ситца — синего или коричневого, но, в большинстве случаев, из синего. На груди красуются крупные бусы на длинной нитке, а посередине бус большой нательный крест. Ноги обувают в черные онучи; оборки завязывают у колен. Вообще женщины всех возрастов стараются обуть ноги в черные онучи, так как это, по их мнению, красивее и практичнее, чем белые онучи. Женщина и девушка одеваются в такие же белые, полотняные рубашки, как и старушки; разница лишь в вышивке. У женщины на подоле вышивка бывает в один ряд, но зато много отделок, тесемок, ленточек и т. д.; у девушки фабричных отделок не должно быть. У девушки подол вышит в 3—4 ряда; если к тому же он отделан еще ленточками и тесьмой, то это считается признаком кокетства. Фартук у женщины бывает сатинетовый, яркий, обыкновенно, розовый или зеленый, без всяких вышивок. У девушки фартук бывает белый, коленкоровый и вышит в 4—5 рядов. Женщина покрывается ситцевым платком, а девушка шелковым или шерстяным полушалком. На грудь девушка вешает много бус и денег; в косу вплетает яркие ленты. Пожилая женщина вешает только ряд денег и ряд бус. Сурпан должен быть вышит самыми замысловатыми узенькими рисунками. Невеста, обыкновенно, наряжается в черный сатинетовый „шопăр“ (кафтан), подпоясывается красным кушаком, покрывается белым полушалком; на грудь вешает ряд денег; ноги обувают в ботинки, на голову накидывает большое белое покрывало, „пӳркенҫĕк“, которое сделано из полотна или холста. По представлению чуваш, красоту этого пӳркенҫĕка составляют вышитые края или, в крайнем случае, пришитая бахрома. Праздничное платье девочки 5—8 лет бывает ситцевое: розовое, голубое, красное. У него должна быть оборка на подоле, на рукавах и вокруг воротника. Девочка свыше 10-ти лет одевается, как девушка, с тем лишь отличием, что вышивок, отделок, и прочих украшений у нее меньше, чем у девушки.

Про молодую женщину или девушку, которая оделась со вкусом, в Ядринск. у., говорят, пукане пек (пике пек) тумланнă — одета, как куколка.

Красивым нарядом мужчины считается следующий: рубашка должна быть или совершенно белая, из тонкого полотна (Ядринск. у.), или

цветная (в Тетюшск. у.): коричневого или красного цвета, шаровары черного цвета. Красивой обувью считаются сапоги, белые чулки (тăла ҫăлха) и лапти (новые): к красивым головным уборам относят черную фуражку, а для зимы барашковую шапку. К красивой одежде относят: дубленую шубу и поддевку.

В красивый наряд жениха и парня входят: рубашка яркого цвета (красная, зеленая, желтая, голубая, белая) и брюки—черного или синего цвета. Фуражка черного цвета, сапоги (сăран атă). Одежда бывает сшита более тщательно, чем у стариков. Шуба должна быть черная, дубленая.

Мальчик считается красиво одетым, если на нем рубашка светлого цвета, шуба или поддевка со сборками, на голове фуражка, на ногах кожанные сапоги, со складными голенищами на подобие складок гармоники.

§ II. ПИЩА.

По Рубнеру[1]), ребенок в 1-ые месяцы жизни при кормлении материнским молоком требует: белков 8 грамм, жиров 17 гр., углеводов 37 гр., всего 344 калории; дети весом в 20 кил. требуют 63 гр. белка, 37 гр. жиров, 225 гр. углеводов, всего 1524 калории; для детей весом в 40 кило требуется 80 гр. белка, 47 гр. жиров, 280 гр. углеводов, всего 1913 калорий.

Взрослые требуют:

		Белки	Жиры	Углеводы	Общ. сумма калорий
При легкой работе:	50 л.	85 гр.	37 гр.	267	2102
	70 л.	107	46	343	2631
При тяжелой работе:	50 л.	96	44	409	2472
	70 л.	118	56	500	3091

Эта норма в питании чуваш не наблюдается. На основании данных чувашских бюджетов можно вывести заключение такое. Жира в среднем чувашин получает от 15 до 20 гр, в день, азотистых веществ от 80—90 гр., углеводов от 650—800 гр.

Таким образом, жиры и белки перепадают на долю чувашина в очень ограниченном количестве. Главное его питание: углеводы.

Между тем, вопрос о питании не является вопросом любителей гастрономии. По данным академика Бехтерева[2]), „вместе с ослаблением питания организма слабеет и его нервно-психическая энергия, результатом чего является общая приниженность личности, ее пассивность, более или менее значительное ослабление умственной работоспособности, психическая вялость и недостаток воли". Комментарии и выводы, применительно к чувашскому народу, излишни.

Понимая громадную важность питания для развития чуваш и под'ема их культуры, проф. Н. И. Ильминский и просветитель чуваш И. Я. Яковлев всем своим сотрудникам по работе среди чуваш давали обязательный наказ проводить в массу идею — получше питаться и не пить вина.

„В вине и пиве", говорит Рубнер, „тонет бо́льшее число людей, чем в воде"[3]).

---

[1]) Макс Рубнер, проф. Университета и директор гигиенич. Института в Берлине. Питание и пищевые продукты. Пер. Верблевской. Москва. 1909 г. Стр. 39.

[2]) В. Бехтерев. Личность и условия ее развития и здоровья. Киев, 1907 г. (Цит. по Тарасевичу—О голодании. Киев. 1907 г.).

[3]) Цитован. работа, стр. 155.

Пища животного происхождения у чуваш имеет место, главным образом, в праздники: семейные и общественные. Бык, закалаемый во время общественных жертвоприношений, варится в общих котлах и равномерно распределяется между всеми участниками религиозного обряда.

Конину чуваши считают очень полезной для здоровья, но находят ее менее вкусной и менее питательной, чем бычье мясо. Употребляют только во время жертвоприношений. В других случаях конина употребляется только по необходимости: ели конину в голодные ближайшие к нам годы, ели в1891 г., в 1840 г. Общественным мнением осуждается употребление конины: у язычников—чуваш, напр., Закамья существует определенное запрещение употреблять конину. Но там, где чуваши окружены татарами, конина употребляется наравне с говядиной. На коровье мясо нет запрещений, но частое употребление его не возможно для чувашина по неимению средств.

Баранину едят во время попоек и во время жертвоприношений. В последнем случае барана колют при особых обрядах. Пред тем, как колоть барана, хозяин творит молитву, при чем барана держит на аркане. Выливая на его голову холодную воду, хозяин произносит: „çырлах, аминь; çырлах, аминь", (помилуй, аминь, помилуй аминь), Если баран встряхнется, то хозяин говорит: „çырлахрĕ" (т. е. помиловало). Теперь он может колоть барана. Свареную баранину едят не иначе, как при соблюдении старинных обрядов: произносится молитва, всем членам семьи хозяин раздает по кусочку от сердца барана, от легких и т. д. По окончании моления все садятся за стол и едят сначала полученные кусочки (алăри). Пред совершением молитвы хозяин или хозяйка становится пред столом с шапкой под мышкой. Рядом с ним или с ней встают все члены семьи, держа в руках кусочки мяса (алăрийе).

По прочтении молитвы, совершитель обряда кладет шапку на стол и, наклонившись, касается шапки лбом.

Баранина считается очень вкусным мясом. Мальчики, при встрече со сверстниками на улице, заявляют как о крупной новости, что они ели сегодня баранину („епир така ашĕ çирĕмĕр).

Телятина и ягнятина (пăру ашĕ, путек ашĕ) считаются менее питательными, чем, например, баранина, говядина, зато более доступными в хозяйстве: ягнята имеются в большинстве хозяйств.

Свинина в чувашской мясной пище занимает едва-ли не первое место по качеству потребления. Это обусловливается тем, что свиньи не требуют большого ухода и легко жиреют почти без издержек на их корм.

Поросята, по особой нежности мяса и жира, считаются одним из лакомых кушаний.

Запрет на свинину существует там, где чуваши находятся под влиянием татарской культуры. И этот запрет не есть только явление нашего времени. Уже в 18 в. Георги его отмечает, как давнишнее явление. „Пребывающие в языческом суеверии чуваши гнушаются свининой и сие переняли от татар"[1]).

Дичь и домашние птицы в мясной пище рассматриваются, как роскошь, которые могут позволить себе состоятельные хозяева. Куры нужны для носки яиц, которые идут в продажу; поэтому, говорит чувашин, слишком неразумно колоть кур; исключение возможно для

[1]) Георги. Описание всех обитающих в Российском государстве народов. СПБ. 1799. Часть I, стр. 36.

старых и больных кур, но и их предпочитают продать, а деньги употребить на что-либо необходимое в хозяйстве (напр., соль, керосин).

Однако, если в хозяйстве рабочие члены несут тяжелые работы, а на дворе имеется несколько гусей, то некоторые гуси могут быть заколоты на мясо.

„Хищных зверей", заявляет Георги о чувашах 18 в., „едят без разбору;"[1]) это остается в силе и для нашего времени.

В Чебоксарском уезде чуваши не употребляют сердце курицы, так как это может вызвать такую же трусливость, как у курицы. В Ядринском у. дети и женщины не едят желудка курицы и индейки.

Голубей нельзя есть, так как они, по словам чуваш, Чебоксарск. у. напоминают собой полулошадь, получеловека.

Рыба у чуваш пользуется славой полезной и лакомой пищи; зимой и летом с базара хозяин возвращается с 1—2 воблами, а иногда с 1—2 „мочалами" их (по 5—8 штук на мочале). В летнюю пору ловится карась (*Carassius vulgaris*), который разводится в специальных карасниках—прудах, но это удовольствие есть удел собственников карасника. Остальные могут полакомиться карасем, разве наловив карасей в том же караснике ночью, когда не видит собственник.

Живущие около Волги, Камы Цивиля и различных озер, пользуются рыбой в больших количествах, чем чуваши, находящиеся вдали от рек и озер. Это наблюдается теперь; но это было и в старину. Лепехин о чувашах 18 в. сообщает: „чувашская деревня находится при озере Самчалеева". „Озеро сие славится в окольных местах карасями (*Cyprinus Carassius*) отменной величины и вкуса". В мае у чуваш и мордвы „около Волги живущих бывает особливая прокормка; ибо начинает показываться, так называемая, бешеная, веселая рыба, которую иногда и железницей величают, по чувашский тимер бола" (тимĕр пулă). „Ее, кроме мордвы и чуваш, никто не употребляет". „Я не знаю, откуда у живущих на Волге родилось о ней предубеждение, что железная на пищу не годится". „Кажется, что одно имя бешеная рыба, которое произошло от чрезмерного ее биения, когда попадается в невод или от того, что она в жаркие дни, когда в Волге нагревается вода, тоскуя высовывает из воды голову, мечется, и нередко, выкидываясь на берега, подыхает, других приводит в сумнение: почему и чуваши отрубают єй голсву, как вредную часть"[2]).

Георги (18 в.) определяет эту рыбу *Clupea Alofia* и замечает, что чуваши употребляют ее в пищу „свежей, в воде сваря или провялив"[3]).

Чуваши не употребляют угря (*Anguilla s. vulgaris, s. fluviatilis*), так как в виде угря в воде иногда плавает сам шайтан (хăш-хăш ҫухне çĕлен пулă пулса шуйттан шыва хирĕç ишет). Нельзя есть сомины и вьюна.

Молоко и яйца за столом чувашина появляется редко, в семейные праздники, по окончании рабочей поры—во время религиозных обрядов.

Пищу растительного происхождения у чуваш составляют: хлебные и бобовые растения, плоды, овощи, листья, стебли, травы и т. п.

Хлебные растения, которые идут в пищу,—это: рожь, ячмень, полба, овес, просо, гречиха.

---

[1]) Георги. Описание... ч. I, стр. 36.

[2]) Лепехин. Дневные записки путешествия 1768—1769. СПБ. 1771. Стр. 239, 330, 331.

[3]) Георги. Описание всех обитающих в Российском государстве народов. СПБ. 1799. Часть I, стр. 36.

„Если бы не было ржи, как бы мы стали жить", недоумевает чувашин. Сравнивая свое пользование хлебными растениями, чувашин вирйал находит некоторую разницу с чувашином анатри. Бугульминские и вообще закамские чуваши имеют возможность больше употреблять пшеницы, чем чуваши междуречья Суры и Свияги. „Земля у них лучше, тепла больше, поэтому родится хорошо пшеница (тулă); поэтому и взрослые и дети там чаще видят белый хлеб, белый пирог, белую салму", „поэтому же они более здоровы, чем мы", заявляет чувашин вирйал д. Актай, Чувашско-Сорминской вол., Ядринск. у., по фамилии Саккол.

Ячмень важен в чувашской жизни не столько по употреблению его в пищу, сколько по добыванию из него материала для пива. Хлеб из ячменя пекут, но очень мало, так как он, без подмешивания пшеничной или ржаной муки, получается жестким. Обдирный ячмень (перловая крупа) идет в незатейливые супы. За ячменем прочно установилась слава очень здоровой пищи: „мягчит и прохлаждает" вот основные свойства, замеченные чувашином за ячменем.

Овес исстари шел на приготовление кашицы. Овсяная мука идет на кисель, а иногда, в смеси с другими сортами муки, и на хлеб. Овсяная крупа идет в пищу детям, так как желудок ребят легко с ней управляется.

Гречиха (сем. многоколенчатых) может быть рассматриваема, как хлебное растение, благодаря тому употреблению, какое делается из ее муки. Из гречневой муки приготавливают лепешки, блины.

Картофель (паранкă, çĕрулми) идет в кушанья; из смеси картофеля с мукой получается вкусный, как говорят чуваши, хлеб.

Стручковые овощи: горох, обыкновенные бобы и чечевица идут; горох на приготовление пирогов, а чечевица и бобы на приготовление жидких кушаний.

Травянистые овощи могут быть разделены на 1) крахмалистые: морковь, свекла, тыква, огурцы арбузы и дыни, 2) возбуждающие: капуста, брюква, лук, 3) разрешающие: щавель и др.

Морковь и свекла считаются очень питательными веществами: их едят в сыром виде и в пирогах.

Тыква в приволжских селениях идет в кашу, каковая считается лакомым кушанием.

Огурцы употребляются без всякой обработки,—с хлебом, что наблюдается чаще всего в рабочую пору. Соленые огурцы, где они имеются, идут в виде дополнения к картофелю.

Дыни и арбузы употреблялись чувашами, жившими по среднему и нижнему Черемшану, в XVIII в. в виде дополнения к мясу. Иногда солили на зиму.

Капуста свежая идет в жидкие кушанья летом, соленая—зимой. Последняя считается более полезной, чем свежая: желудок не портится, говорят обычно в таких случаях. Это об'яснение вполне гармонирует с научным: молочная кислота, которою обусловливается окисание капусты, особенно благоприятствует действию пищеварительных соков. Кроме того, как кислая, так и свежая капуста, хотя и в малой степени, обладает тоническими возбуждающими и противоскорбутными свойствами.

Лук дает значительный материал для гастрономической изобретательности чувашки; цилиндрические и дутчатые листья его составляют предмет роскоши в чувашских деревнях: посолив, употребляют с хлебом. Мальчики, если в их огородах лук не уродился, считают своим

долгом полакомиться луком из чужого огорода. Лук считается полезным при бессонице.

Редька употребляется в виде приправы к пище. Идет так же, как лекарственное растение при „простуде".

Щавель употребляют летом. Лишь только листики щавеля начнут показываться, их срывают и употребляют, вместо капусты, для жидких кушаний. Говорят, что употребление щавеля полезно при лихорадке.

Маслянистые плоды, напр., орехи употребляются в праздники в засушенном или „закаленном виде".

Сахаристо-кислые плоды: смородина, вишня, в виду крайней незначительности их в Чувашии, идут только на „отведывание (тутанмалăх).

Сахаристо-водяные плоды: яблоки, сливы употребляются садоводами; у остальных фигурируют в августе, как лакомство, покупаемое по 1—2 фунта на всю семью в сезон. У садоводов яблоки идут в пироги, в яблочную пастилу (у очень немногих); „моченые яблоки" употребляют зимой с хлебом.

Вяжущие плоды, напр., рябина идет в виде лекарственного вещества.

Приправы к пище в народной массе считаются и полезными и обязательными, но не всегда и не для всех доступными.

Жиры (çулă апат) не всякому чувашину доступны: масло скоромное и постное, сало—надо купить, а денег на это не бывает.

Сахар в качестве приправы к чувашским кушаньям в настоящее время не идет; его покупают, главным образом, для детей, и, конечно, в очень ограниченном количестве.

Мед употребляют, главным образом, пчеляки; идет, преимущественно, в пиво.

Соль (хлористый натрий) имеет очень давнюю историю среди чуваш. Уже в конце 17 в. отдельные смельчаки для закупки соли и продажи ее среди чуваш отправляются в Соликамский район, где добывалась соль хорошего качества. Как тогда, так и теперь, в повседневном употреблении у чуваш соль серого цвета, с плохой кристаллизацией, расплыванием на воздухе, горьким вкусом, мутностью раствора.

Белая соль известна чувашину, но приобретается, главным образом, зажиточным элементом. К мясным кушаньям соли прибавляется обычно меньше, чем к растительным. В среднем на человека идет от 10—20 фунтов в год.

Грибы в столе чувашина фигурирует только летом. На зиму их не заготовляют.

Кислые приправы, нап., уксус, мало употребителен у чуваш. Его получают, чаще всего, из кваса.

Напитки, употребляемые чувашами, суть: вода, пиво, водка, у немногих чуваш — чай и кофе.

Универсальный напиток — вода у чуваш различается, как здоровая, и болезнь несущая. Здоровая вода должна быть прозрачной, без запаха. Болезнетворная вода с запахом, с цветом, с сором. Из двух видов воды — мягкой и жесткой предпочтение отдается мягкой воде, так как в ней легко разваривается пища и она не вредит желудку. Жесткая употребляется только по необходимости. И, если в деревне на 10 колодцев приходится лишь 1 колодец с мягкой водой, предпочитают брать воду именно из этого колодца, а жесткая вода используется на мытье посуды, пола, на питье скотины.

Чай и кофе, очень распространенные среди татар, среди чуваш имеют очень ограниченный круг потребителей; у чуваш—вирйал 5—7%

хозяев, среди анатри до 20—30% хозяев. Употребляют при „простуде", во время „гостеприимства", в „праздники".

Из напитков, подверженных брожению, у чуваш употребляется пиво и водка. Способ приготовления их описаны в § 9.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗ МУКИ.

Хлеб—ҫăкăр, курмыш. диал.—ҫăккăр., малокарач. диал. ҫыкыр; из чувашского перешло в горно-марийский — ҫыкыр, в эрз. мордов. сукоро — лепешка, мокшан *tsukir* — пирог, в вотский — *sukiri*; от этого слова происходит зырянск. *sukari* сухарь, равно, как марийск. (черемиск.) *sukar* — сухарь. Эти данные языка позволяют нам представлять историю хлеба у чуваш таким образом. Первым и наиболее примитивным способом приготовления хлеба было приготовление его в виде похлебки или каши из истолченых или крупно-молотых зерен; что наблюдалось среди чуваш во время голода в 1891 и 1920 г. г. Некоторые видоизменения этого способа составляет гречневая, просяная каши, существующие и в настоящее время у чуваш.

Этот способ приготовления хлеба был весьма не практичным: изготовленные хлебные запасы быстро закисают, почему долгое хранение их не возможно.

Второй способ представляет дальнейший шаг в технике хлебоизготовления; он заключается в печении пресных хлебных лепешек. Этот способ не является исключительно чувашским. Он был известен древним египтянам, евреям (пасхальные опресноки) и персам (*darum droona*). Древность этого способа у чуваш подтверждают некоторые чувашские сказки и легенды. Этот способ был выгоден в смысле сохранения хлебных припасов, но создавал много других неудобств: лепешки были невкусные, очень неудобны для жевания, с большим трудом переваривались в желудке.

Третий способ—это изготовление хлеба из квашеного теста. Древность этого способа у чуваш не подлежит никакому сомнению. Только кислый хлеб допускается к употреблению в религиозных и семейных обрядах, начало которых уходит в глубокую даль чувашской истории. В исторические времена „чувашский хлеб" получает лестную оценку других народов: русским в 16 в. он показался „сладостнейшим, паче драгоценных колачей"[1]). Сами чуваши, и в старь и теперь, хорошо испеченный хлеб называют „аван ҫăкăр". „Матрен инки пĕҫернĕ ҫăкăр тути кулаҫ тути"—хлеб испеченный теткой Матреной вкусен, как калач. „Унăн пылакĕ нумайтарах" (—„слатимости у него больше") заявляют те, которые берут на себя решение вопроса о причине „слатимости" хлеба. Здесь чувашин вплотную подошел к научному об'яснению.

Физико-химические изменения, говорит наука, совершающиеся под влиянием закваски теста, заключаются в следующем: образовавшийся из крахмала сахар, а также декстрин, альбумин, гумми и соли растворяются в воде; клейковина, пропитавшись водой, связывает всю массу в одно липкое целое; начавшееся под действием дрожжевых бактерий спиртовое (а также молочное, уксусное и масляное) брожение сахара, сопровождается выделением угольной кислоты. Последняя, улетучиваясь, способствует разрыхлению, поднятию и формированию теста. Под влиянием образовавшихся кислот и спирта клейковина

[1]) Курбский. Сказания. Изд. 2-ое, Исправл. и доп. Н. Устряловым. СПБ. 1842 года. Страница 16.

набухает, разжижается и совершенно растворяется; равным образом, растворяется пигмент оболочек зерна (в ржаной муке), вследствие чего хлеб окрашивается в серо-желтый цвет. Затем, под влиянием высокой температуры в печи, бактерии погибают; спирт, угольная кислота и часть воды улетучивается, делая хлеб еще более скважным; крахмал превращается в декстрин и сахар, белковые вещества переходят в нерастворимое состояние и плотность теста значительно увеличивается; красящие начала темнеют. Хлеб с поверхности поджаривается, образуя корку. Последняя приобретает приятный вкус и запах вследствие образующихся в ней пригорелых продуктов. Таким образом, совокупность всех процессов, совершающихся в тесте во время брожения и печения, придает зерновому хлебу те свойства, благодаря которым он стал основой народного питания.

Каждая женщина должна уметь готовить хлебы; общественное мнение относится строго к той хозяйке, которая не имеет ни должных знаний, ни должного навыка в этом деле. Поэтому, женский пол с детства присматривается, в юности помогает хозяйке в хлебопечении.

На хлеб идет, главным образом, ржаная мука. Она должна быть ни слишком мелкой, ни слишком крупной (ытлашши вĕтĕн, ытлашши шултăра йурамаҫ). При крупной муке хлеб выходит сухой, твердый (типĕ, хытă). От слишком мелкой муки испекшийся хлеб становится низким (çăкăр пиҫсен çăкăр тĕпне анса лараҫ). Мука просеивается решетом (алапа алаççĕ), кладется на начевку (çăнăх кункăри). Для заквашивания теста употребляется квашня (кăвас ӳĕрес); предпочитают выдобленую из липы, со вставным дном, но употребляют и дубовую. Предварительно квашню обдают теплой водой „для размягчения" (çемçелтĕр тесе). После этого приготовляется закваска (кăвас ӳсти, кăвас тĕпĕ): растворяют ее в теплой воде. Теплой воды в квашню наливают с 1/2 ведра. Когда закваска растворится, ссыпают муку и начинают помешивать (лăкама) особой лопаточкой (калек) или палочкой (кăвас ӳĕрес патаккипе). Мука должна быть промешена так, чтобы не оставалось ни комочков, ни мучных пузырьков. Во время заквашивания теста в Цив. и в б. Тет. уу. хозяйка произносит: „кăвас, ӳасрах йӳç, аӳасем çăкăр çийес тесе калаççĕ (тесто, скорее скисайся, дети говорят: хлеба поесть хотим").

Квашня покрывается особым покрывалом (кăвас ӳĕрес виттипе), очень туго завязывается веревкой; некоторые хозяйки надевают поверх покрывала обруч (кăвас ӳĕрес кăшăлĕ: вăл кăшăлпа çиттине лайăх кăшăлласа лартаççĕ, ӳуста ан тăкăнтăр тесе). Затем квашня ставится в теплое место; обыкновенно, около печи (кăмака çумне), так как тесто „скорее киснет на теплом месте" (ăшă çĕрте кăвас ӳасрах, лайăхрах йӳçет).

Все эти приготовления делаются с вечера. На другой день, рано утром (часа в 3—4), хозяйка моет руки теплой водой и начинает месить тесто. Месят одной, а некоторые обеими руками.

Хлебное брожение считается оконченным, если на поверхности начнут вздуваться пузырьки (углекислого газа). (Ӳустана йӳçсе ансан тин çăраççĕ, мĕншĕн тесен çăкăр тутлă пулаҫ, лайăх хăпарса пиçмест). Приготовленный на закваске хлеб бывает кислее, чем на дрожжах; поэтому во время мешения подливают немного воды, кладут соли 2 — 3 горстки, муку (около 30 ф.) присыпают небольшими порциями (тесто месится до тех пор, пока в тесте не останется и следов муки (çăнăх лайăх хутшăнса пĕтмесĕр çăрма пăрахмаççĕ). Месят от 15-ти до 20-ти

минут. Закончив мешение, хозяйка похлопывает по тесту в квашне, со словами: „ҫас-ҫас хăпар, аҫасем ҫийес теҫҫĕ (скорей, скорей поднимайся, дети есть хотят").

Промешенное тесто вновь покрывают и завязывают, как накануне, и оставляют в покое часа на $1^1/_2$ — 2, в течение которых оно снова поднимается.

Заметив это, затопляют печь. Дрова в этом случае употребляют дубовые (около 2-х вязанок), так как они „дают больше жару" (нумай хĕрӳ параҫҫĕ). Где нет дров, топят соломой. И в первом, и во втором случае топят так, чтобы под (кăмака тӳпи) печи „побелел". Если этого не произошло от сожженной партии дров, подбрасывают лутошек (ҫатрака пăрахаҫҫĕ).

Когда печь считается готовой, угли и золу выгребают и оставляют у дверец для замедления охлаждения печи.

Некоторые хозяйки часть углей и золу сгребают в горн (кăвара вуҫаха туртаҫҫĕ), часть оставляют у дверец, чтобы хлебы, ближайшие к ним, не остались не испекшимися (кăмака ҫăвар йенҫи пиҫмесĕр ан йултăр тесе, кăмака умне ҫутлăх хăвараҫҫĕ). Затем под чисто выметают мокрым мочальным помелом.

Для пробы печи бросают на под горсть муки и, если мука при этом обугливается, то печь готова; если же мука вспыхивает или искрится на поде, то печь горяча, — необходимо снова вымести под смоченным помелом и повторить пробу. Чтобы „не ушло тепло", закрывают печь заслонкой, трубу вьюшкой.

Некоторые хозяйки, пока печь топится, на горячих углях из ржаного теста пекут тоненькие лепешки (ҫӳхӳ, кăвас капăртми); в Чистопольском кантоне эти лепешки называют кӳптĕрме (ҫатма ҫинҫе кӳптĕрме пĕҫерме тытăнаҫҫĕ).

Формовка теста в караваи производится в деревянных начевках (ҫăкăрине ҫăнăх кункăри ҫинҫе унаҫҫĕ) и деревянных чашках из кусков теста весом от 6 до 8 фунтов, что соответствует хлебу в $5^1/_2$ и 7 фунтов. Хлеб в чашках должен подниматься, — „иначе не будет высоким". В печь хлебы ставят особой лопатой, которая называется „хлебной лопатой" (ҫăкăр кĕреҫи). На шосток ставят ковш с водой. Перед тем, как ставить (хывма) хлебы в печь, берут воду на ладонь и мажут верх коровая. Чтобы коровай не подгорел (ан ҫеҫеклентĕр тесе), прокалывают его в 5-ти местах: в середине и с 4-х сторон. Некоторые устраивают на верхушке крестообразные ложбинки (хĕрес пек лакăм тăваҫҫĕ).

Минут через 30, если хлебы начнут „затвердевать", их „строгивают" (хыта пуҫласан ҫăкăрсене хускатаҫҫĕ). В этот момент в открытое отверстие выходит пар и, таким образом, хлеб допекается в сухом тепле.

Время выема хлеба из печи узнается разными способами. Одни вполне удовлетворяются показанием часов: простоял хлеб в печи $1^1/_2$ ч., его вынимают, иначе, как говорят, будет „с двумя корками" (икĕ питлĕ ҫăкăр пулать). Другие втыкают в хлеб чистую гладкую лучину, которая, по извлечении из хлеба, должна быть чистая, без следов теста. Третьи, с тем же значением, втыкают в хлеб нож. Четвертые — вынутый хлеб кладут на ручку лопатки: „если хлеб поспел не упадет". В селе Арабосях, Цивильского уезда, ныне Урмарского района, существует такой прием для определения времени выема хлеба. Когда хлебы поставлены в печь, берут маленький ком теста, делают из него шарик (ҫавăрака) и опускают в стакан с водой,

который ставится „пред печью“ (кăмака умне). Шарик погружается на дно стакана. Через некоторый промежуток времени (ҫуста ҫемҫелнĕ майĕпе), начинает подниматься. Если шарик держится на поверхности, хлеб считается испекшимся. Но этот способ считается не вполне надежным.

Вынимая из печи хлебы, хозяйка похлопывает по нижней корке, приговаривая: ҫăкăрăм кулаҫ пек, хам пике хĕр пек. Пиҫмен пулсан пиҫ, ытла пулсан тавăрăн; хам ут ҫулма, тырă вырма кайатăп (хлеб, как калач; сама, как девица. Если не поспел, поспей; если перепекся, вернись; сама иду косить сено, жать хлеб).

Вынутые из печи хлебы укладывают на бок так, чтобы верхняя часть коровая пришлась к стене. В таком виде хлебы находятся часа два. Затем короваи кладут на лавку плашмя. Если хотят получить хлеб повыше качеством, его укладывают в прохладном, но не сыром месте; говорят: чем медленнее охлаждать хлеб, тем он будет лучше.

Около испеченного хлеба у хозяек бывает не мало разговоров. Малоопытные выкладывают свои недоумения и свои сожаления по поводу „неудачных хлебов“. Опытные охотно делятся своими знаниями.

Большое горе у хозяйки, если хлеб испекся сырой (таҫка); не меньше, если испекся, как следует, но корки у хлеба отваливаются (икĕ питлĕ). Спрашивает она у „мастерицы“ (ăста) печь хлебы. Последняя ставит вопросы о муке, о мешении, о тепле в печи, о продолжительности нахождения хлеба в печи.

„Наверное, у тебя мука была затхлая или лежалая“, тут „хоть меси не меси, без комков не обойдешься“. „Сырой он у тебя получился, может быть, еще и от того, что воды при замешивании теста прибавила больше, чем нужно“. „А кислый вышел потому, что ты его передержала в квашне, а, может быть, закваски положила много: больше, чем следует“.

—„Ну, и хлеб у тебя, тетка Перасковья: не стыдно показать маре (русской женщине); пальцем подавишь мякоть, ямка исчезает тут же, корка тонка; трещин нет, не отстает от мякиша; хорошо пахнет, приятен на вкус; легкий“.

Здесь мы имеем полную оценку хорошего хлеба со стороны его внешнего вида, вкуса, цвета и запаха и даже удельного веса“ („легок“[1]).

Суррогаты хлеба среди чуваш имели место в 1840, 1874, 1884, 1891, 1892, 1920, 1921 гг.

Употреблялись: отруби, картофель, мякина, жолуди, солома, кора, листья трав, древесина, лебеда и т. п. Эти суррогаты или примешивались к ржаной муке, или хлеб приготовлялся из одного или нескольких суррогатных материалов.

Суррогатный материал сушили, размельчали и размалывали с рожью, с картофелем, с овсом.

Наиболее стойким видом суррогатного хлеба во все голодовки был хлеб из лебеды (*Chenopodium album*), которая распространена повсюду, в качестве сорной травы в садах, в огородах, около дорог и пашен, а иногда в изобилии в посевах ржи.

Хлеб из лебеды (мăйан ҫăкăри) приготовляли или обыкновенным порядком, на закваске, или же из нее пекли — пресные лепешки, так как из чистой лебеды или при малой примеси ржаной муки к лебеде

[1]) По Леману, удельный вес свежего ржаного хлеба колеблется, между 0,41 — 1,0, а свежего пшеничного 0,24—0,50.

нельзя приготовлять квашенный хлеб. Для печения хлеба к лебеде прибавляли ржаной муки, по возможности, не менее $^1/_1$ части, потому что при меньшей примеси ржаной муки лебедные хлебы разваливались. Внешний вид лебедного хлеба не радовал глаз: вследствие плохого поднятия теста, он был низкий тяжелый; темнобурая верхняя корка его была изрезана глубокими трещинами и легко отставала от мякиша; хлеб напоминал скорее ком земли или торфа; он легко рассыпался; вдалбливание на мякише от пальцев не выравнивалось. Запах хлеба был тяжелый, затхлый; вкус горьковатый, для непривычного человека отвратительный; при жевании хлеб хрустел на зубах, даже в том случае, если внем не было песку, вследствие примеси жесткой семянной кожуры. Старый, черствый лебедной хлеб был тверд как камень, и вместе с тем ломкий и хрупкий от большого количества крупных и мелких трещин в нем.

Тот, кто ел ржаного хлеба 2—3 фунта, лебедного не мог осилить даже 1 ф. Привыкшие к нежной пище не в состоянии с'есть его более $^1/_2$ ф. в день. Влияние лебедного хлеба на здоровье чувашина было скорее отрицательное, чем положительное. Чувашин быстро истощался, бледнел; чувствовал по временам звон в ушах, головокружение, стеснение под ложечкой, становился неспособным к труду. Сильнее всего влиял лебедной хлеб на стариков и детей. У детей замечалась сильная вздутость живота, увеличение смертности.

Трехлетняя сестра автора настоящих строк умерла в 1891 году от кровавого поноса, не будучи в данном случае исключением для своей деревни (Юрмикейкина, Шуматовской вол., Ядринск. у.).

Образцы суррогатных хлебов последнего времени имеются в Центр. Музее в Чебоксарах, Казани и других областных и губернских центрах. Образчики лебедного хлеба 1891, 1884 гг. имеются в гигиенической лаборатории Военно-медицинской Академии в Ленинграде.

В виду центрального значения хлеба в питании чувашина, вполне понятно то обилие обрядов, с которыми связаны все ступени добывания и приготовления хлеба.

В с. Ерилкине, Бугурусл. у., новый хлеб должны в первую очередь испробовать „старики“ (умершие), для чего справляются поминки (ваттисене — вилнĕ çынсене хываççĕ). Там об'ясняют это таким образом: „Если сами начнем есть новый хлеб, то он не будет спорым“ (ăшлăхлă, перекетлĕ пулмасть). В других местах (напр. д. Маслова, Чебоксарск. уезда) совершается особый обряд „с новым хлебом“. Почти повсеместно распространен обычай починать хлеб „старшему“ в семье. Если кто-либо из членов семьи позволит испробовать хлеб до этого обряда, понесет должное наказание от „старшего“ в семье. Нельзя нового хлеба давать ни соседям, ни нищим — „уйдет счастье“. Все эти этнографические явления должны быть отнесены к типу „переживаний“ родового строя.

Прежде чем резать хлеб, „старший“ произносит „пĕсмелле“, затем режет горбушку (сăмси) и берет себе, обозначая этим то, что он является главою семьи. Ломти различаются — русские и чувашские. Русские ломти (вырăсла ҫĕлĕ) — круглые; они потом разрезаются на части; чувашские (ҫăвашла ҫĕлĕ) режутся от половины коровая к краю.

1-ый круглый ломоть дается мальчику, которому менее 10-ти лет. При этом „старший“ (обыкновенно отец) в Бугульм. уезде, говорит: „Петĕр, ак сана ташлама ташши (круглый ломоть) паратăп“. Мальчик улыбается и с удовольствием берет „ташши“.

Следующий ломоть вручается сыну, которому более 10-ти лет, со словами: „сана, аъам, çуппи". „Петĕр ташланă ъух çупса тăма". (Чистопольск. у. Ст. Мокшино).

„Çуппи" режется немного менее, чем ташши. Напоминает собою ъăвашла ъĕлĕ.

Приметы, связанные с употреблением хлеба, многочисленны. Приведем некоторые из них. Кто ест горбушку хлеба, станет „горбуном", „больше-носым». Кто ест середину, будет плясать „мастер". Кто ест „çуппи", не будет бояться медведей (д. Гайтанкино, Чулпановск. вол., Чистоп. кантона, Татреспублики).

К хлебу должно быть самое бережливое отношение. Уронить крошку на пол считается большим грехом. Существует целый ряд легенд в подтверждение этого положения. Одна из этих легенд говорит, что за непочтительное отношение к хлебу, небо удалилось от земли, между тем до этого времени „неба можно было достать рукой с крыши избы". (Легенда Бугульм. уезда).

Хлеб изредка (напр., летом) затевают на уйране (пахтанье). Пекут, как обыкновенный хлеб. По цвету хлеб приближается к хлебу из обыкновенной пшеницы. На вкус весьма приятный.

Помимо ржаного хлеба, Чистопольские и Стерлитамакские чуваши пекут также хлеб из пшеничной муки. Способ приготовления такой же, как и ржаного хлеба.

Среди чуваш Закамья, а изредка и среди чуваш б. Чебоксарского и Буинского уездов приготовляют белый хлеб — „шурă çăкăр", или „кулаç", по другому „кулаъ" (от русского колач, калач, корень слова коло, колесо, суф. — ач по круглой форме хлеба; другие названия для хлеба у русских: рог, жаворонок, подкова. Это — славянское слово примкнуло к тюркскому кӳлач, из слав. в мадьярск. перешло в виде *kalacs*; венец. *colacci*, немец. диалект. *kalatschen*, *kolatschen*). Тесто ставят на дрожжах. Остальное приготовление сходно с приготовлением ржаного хлеба.

Из полбенной муки пекут капăртма (Буинск у. кӳптĕрме) — лепешки и хăпарту — калабашки.

С вечера на дрожжах ставят тесто в особой посуде — ъуста ъĕрессинъе. Эта деревянная посуда бывает вышиной до 3-х четвертей, а в диаметре около 2-х четвертей. Лепешки выходят толще ржаных, а калабашки — в виде небольших кораваев. Обычный их диаметр — около 6 вершков, высота до 3-х вершков.

Полбенные лепешки пекутся на сковороде, малые лепешки могут печься и на золе.

При приготовлении кӳптĕрме необходимы: конопляное масло (кантăр вăрри çăвĕ), или уçлам çу (сливочное масло), ъепик (кисточка для смазывания сковороды и лепешек), сковорода (çатма), сковородник (çатма аври) и кочерга (туръăка).

Чистопольские чуваши полбенные, пшеничные лепешки называют çӳхӳ и отличают их от ржаных лепешек, изготовленных из кислого теста. Эти последние у них носят название „кăвасу". Те, кто побогаче, „квасных лепешек" „не пекут, это еда бедняцкая" говорят в Чистопольском кант.. — „Пуйантарах çынсем кăвасăва пĕçерсех каймаççĕ; кăвасу вăл йалти пит çук çынсен апаъĕ" (Д. Старые Савруши, Ново-Адамск. вол., Чистопольск. у.)

Из кислого теста хлебов готовят „пӳремеъĕ" — ватрушки. Первоначально хозяйка делает лепешки, толщиной в 1 *см* и около 15 *см* в

диаметре, всего штук 15—20; она кладет их рядами на начевку. Далее в деревянное блюдо кладет сваренную и вычищенную картошку и мнет лопаточкой. В мятую картошку кладет молоко, масло, лук, соль и избойку. Смесь подвергается толчению. Затем берет ножом немного этой смеси и размазывает по лепешке; при этом наблюдает, чтобы слой смеси был не тоньше пальца (около 1 *см*). С начевки „пӳремӗҫӗ перекладывается на сковороду и ставится на горячие угли. Готовят, „пӳремӗҫӗ“ поступают на стол, где их с нетерпением ждут ребята.

Из пресного теста „пӳремӗҫӗ“ стряпают очень редко. По краям пресного „пӳремӗҫӗ“ разделывают мелкие веревочки.

Для пресных „пӳремӗҫӗ“ муку употребляют „яровую“.

У тетюшских чуваш ватрушки называются „пӳремеҫ“. В зависимости от начинки „пӳремеҫ“ называются: „улма пӳремеҫ“ (картофельные ватрушки), „тӑпӑрҫӑ пӳремеҫ“ (творожные ватрушки). Сначала пекут лепешки из квашенного полбенного или ржаного теста. Затем накладывают слой растертого вареного картофеля, смешенного с истолченными в ступке семенами конопли, или же творога, смешенного с семенами конопли. Ватрушки вторично ставят в печь. Из печи их вынимают, когда они зарумянятся.

Пироги и по внешнему виду и по начинке бывают разные, смотря по временам года.

Осенью пекут пироги с капустой, свеклой и морковью, зимой — с мясом, творогом, картофелем, летом — с яйцами, творогом, с ягодами.

Пироги с капустой готовят осенью, когда уберут с огорода урожай капусты (купӑста лат. *composita*, через герм. древневерхнемец. *kumpost*, нижн. нем. диал. *kompest, komst*, по Гену — от ср. лат. *caputium* головка, итал. *cappuccio*, франц. *cabus* в *choucabus* и *lautua—cabisse*, нем. *kapes*, англ. *cablage*, флам. *cabuyskoole*, литов. *kapustas* капустный кочан).

С вечера моют и толкут в корытце (валашкара). Утром на истолченую капусту наливают немного молока или сметаны, насыпают крупы; а, если есть, то и конопляное семя (кантӑр вӑрри); смесь толкут. Приготовив начинку (кукӑль ӑшне), принимаются за „внешность“ (тулне хатӗрлеме пуçлаççӗ). Тесто бывает пресное (тутлӑ ҫуста) или кислое (йӳç ҫуста). Пресное тесто готовят из полбенной или пшеничной муки и молока. Полученное тесто режут ножем; раскатывают каждую часть в лепешку, величиной в предполагаемый пирог; кладут на лепешки начинку, края отделывают: защипывают (хӗррине картлаççӗ), и ставят в печь. О времени выемки узнают по запаху (шӑршӑ тухнинҫен). Появится запах капусты: „должно быть поспел“, говорит хозяйка. Вынимают из печи, смазывают маслом. Если нет масла, обходятся и без него. (Çу çук çынсем ӑна тиркесе тӑмаççӗ).

Из кислого теста пироги готовят, когда имеется перебродившее для хлебов тесто. Берут его на начевку, распластывают, кладут начинку и закрывают. Когда пирог готовится из кислого пшеничного теста, его не защипывают с краев, лишь несколько вдавливают середину, „чтобы корка поднялась“ (икӗ çӗртен пӳрнепе шӑтӑк тӑваççӗ: тулӗ хӑпарса кайманран).

Пироги с морковью (кишӗр кукли) готовят так же, как и капустные, Разница только в начинке; ее делают из моркови, масла или сметаны крупы и конопляного семени.

Пироги со свеклой (по чувашски—кӑшман кукли, ҫӗкӗнтӗр кукли).

Способ приготовления его тот же, что и вышеописанный. Начинку делают из свеклы, масла или сметаны, крупы и конопляного семени.

О времени выемки из печи узнают также по запаху; говоря: „пошел запах свеклы, поспел должно быть“ (кăшман шăрши тухрĕ, кукли ипçрĕ пулĕ, теççĕ).

Из зимних пирогов—мясной пирог является уделом состоятельных чуваш (пуйантараххисем анӳах çийеççĕ). Бедняки, в большинстве случаев, не знают даже вкуса этого пирога (хăшĕ нихăçан та çисе кураймаççĕ).

Пирог с творогом (тăпăрӳă кукли) готовят, как и вышеописанный. Начинку (ăшне) делают из творогу, лука и яиц. Пекут на сковороде (çатма çинӳе).

Пирог с яйцами, по-чувашски: çăмарта кукли. Варят яйца, рубят в корытце. Примешивают немного лука и масла. Пекут и в печи и на сковороде. Этот пирог даже на столе богатого чувашина появляется редко. Предпочитают продать яйца, чем употребить их в пирог (çăмартана кукăль туса çийеӳӳен пасара кайса сутатпăр, теççĕ). Продают яйца женщины и на вырученные деньги покупают мыло и прочую мелочь (вак-тĕвек йапала).

Чувашские женщины не очень любят готовить пироги: „надо много времени, хлопотливо“ (пит ӳăрмавлă, нумай вăхăта ирттерет); поэтому пироги на столе чувашина появляются не часто.

Самым вкусным, праздничным, лакомым пирогом у чуваш является хуплу. Тетюшские чуваши его навывают пелĕш. Старики называют этот вид пирога „очень древним“ (ăна ĕлĕк авалах ӳăвашсем хăйсен пурăнăç хушшинӳе пăраçнике ваӳӳи пĕçернĕ). Его готовили зимой, когда кололи уток и гусей, или какое-либо животное. „Хуплу“ появлялся на семейном празднике. Желанным гостем он был во время попоек (ĕçкĕ-çикĕ), во время гостеприимства (хăна-вĕрлĕ килес ӳух хатĕрлеççĕ). Тесто делают пресное, из пшеничной или полбенной муки. Муку просеивают сквозь сито. Когда пирог предназначают для гостей, в тесто запускают или молоко или яйца; если—для семьи, то этого не наблюдается: „йĕс пыр мар вĕт-ха, анса кайĕ“, теççĕ. Если тесто пересолено, то хозяйке в Чистопольск. у. говорят: „должно быть, Чистополь близок“, „раз пересолила“ (мĕн Ӳистай çывăха килнĕ тем, тăварлă пулнă.—Д. Гайтанкино, Чулпанов. в., Чистопольск. к.). Очевидный намек на трудности, с которыми связано добывание соли в местностях, удаленных от городов.

Размесив тесто, делят его на 2 части; раскатывают в лепешку; один лист кладут на смазанную маслом сковороду, а на него искрошенную картошку: на нее мясо, мелко изрубленное, и небольшой слой самого жирного свиного мяса (сысна ĕнси çинӳе пулакан çулă ашне хураççĕ), посыпают слегка солью и покрывают другой лепешкой теста. Начинка может быть изготовлена иначе. Тетюшские чуваши кладут полбенную крупу с салом и мясом. Самое тесто иногда готовят из проса или риса, а начинку из изюма с маслом.

Края пирога защипывают (çĕ в в и тĕлĕнӳен картлă-картлă туса хураççĕ).

Толщина пирога бывает около 1 вершка; сверху в пироге проделывают пальцем отверстие (çийелтен патакпа ӳиккелесе тухаççĕ кăмакара çийелти тулĕ хăпарса ан çунса кайтăр тесе). Ставят в печь и выдерживают там долго. Вынутый пирог остывает минут 15. „Кăмака тавра çавăрăнса килтĕр-ха“ теççĕ (пускай пройдется вокруг печи.—Д. Гайтанкино, Чулпановск. в. Чистоп. к.) Ставят на стол вместе со сковородой и режут прямо на сковороде (рис. 154).

Обрядовая сторона, связанная с хуплу, говорит об особенном почете у чуваш к этому „древнему пирогу". Пелĕш пăсма (разрезывать пирог) в Тет. у. поручают самому старшему гостю. Последний разрезает пирог сначала, крестообразно, а потом по линии № 2, не разрушая остальной корки и снимает крышку № 1. При снимании ее „старший" заявляет: „пелĕш хуппи уҫăлмасть (крышка пирога не открывается). Хозяева подают ему рюмку водки. После этого хозяева слышат прежнее заявление. Этим он дает понять, что хозяева сами должны „подсластить" пирог: поцеловаться. После этого крышка № 1 снимается, разрезается по количеству участников праздника. Начинку намазывают маслом и едят ложкой; нижняя корка уничтожается после того, как будет с'едена вся начинка.

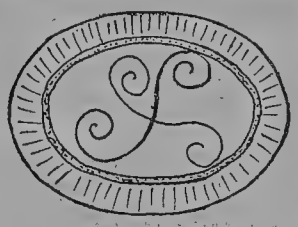


Рис. № 154.

В с. Аттикове, Богородск. вол., Чебоксарск. у., хуплу является принадлежностью праздника молодежи, накануне нового года.

Чувашские девушки снимают пустой дом и каждая девушка приносит из дома белый муки, мяса, орехов и т. п., вообще, кто что может. Из девушек выделяют двух для стряпни. Они надевают на себя все чистое и начинают стряпать. Стряпают так. Тесто замешивают на свином сале, раскатывают сочень и кладут на сковороду, накладывают небольшие кусочки мяса, потом это мясо снова накрывают круглым сочнем и края двух сочней защипывают. Получается круглый пирог — хуплу. Избу они убирают, моют. Вечером на стол настилают скатерть, зажигают огонь, и девушки, принарядившись, садятся все на одну лавку, вряд. На столе стоят: тарелка с орехами и тарелка с пряниками. Через несколько времени являются молодые люди с гармошкой, пивом и вином. Подойдя к крыльцу, они в избу не заходят — их надо встретить. Две девушки, выбранные заранее, отправляются встречать гостей. Девушек обыкновенно выбирают тех, у которых должны быть симпатии в числе гостей. Гости здороваются за руку со всеми девушками и садятся к столу. Тут начинается угощение. На стол ставится хуплу, верхняя корка у нее снимается. Едят мясо с корками. Молодые люди угощают девушек пивом и вином, а девушки угощают их орехами, пряниками, хуплу. После ужина начинаются танцы. Среди девушек есть примета, что если кто не будет участвовать в стряпне этого пирога, то она не выйдет замуж в этом году или же в этом году ее симпатия, милый бросит ее. Поэтому каждая девушка старается принять участие в описанном празднике с хуплу.

Один вид пирожков у чуваш носит название: хуран кукли (Ядрин., Курм., Цив. у. у.), пĕлĕм (Чебок., Чистопольск., Стерлит. Бугульм. уу.); чуваши заимствовали пĕлĕм от русских („пельмени" — колдуны [1]), а русские от финнов (пермяц.-вотское — п е л ь ухо, н я н ь — хлеб; название должно означать: „ушки из хлеба").

„Чугунные пирожки" или пельмени у чуваш распространены повсеместно. Чаще варят их осенью, очень редко летом, когда женщины как и мужчины, заняты усиленной работой в поле и на гумне.

На пельмени берут муку полбенную или пшеничную. Ржаная мука бракуется, так как пельмени расползаются (ыраш çăнăхĕнъен çăрсан

[1]) Даль Владимир. Толковый словарь великорусского языка, под редакц. профессор И. А. Бодуена-де-Куртеня, том II, столб. 362.

саланса кайаҫ). Тесто приготовляют из 2-х, приблизительно, стаканов муки, 1—2 сырых яиц и 1/2 стакана воды; солят; замешивают и раскатывают, но не тонко (пит çӳхе, пысăк тумалла мар). Из этого теста ножом вырезают кружки. Вместо ножа, некоторые хозяйки употребляют стакан; но это наблюдается редко. На каждый кружок кладут понемногу нижеописанного фарша; закрывают фарш другой половинкой кружка. Слепают как можно лучше. Затем берут чугунный котелок, наливают в него холодной воды, подвешивают над горном (вуҫахра), подкладывают мелкие дрова (турпас) и зажигают (хуран айне ҫĕртсе йараççĕ). Когда вода закипит, сразу все заготовленные пельмени опускают в кипяток; пельмени тонут; когда они всплывут на верх, их вытаскивают половником (çăпалапа) и кладут в деревянную, редко в глиняную чашку. Начинка делается так: берут картофель, толкут в корытце и затем выдерживают корытце в наклонном положении; воду сливают, картофель перекладывают в чашку, кладут сметану или масло и промешивают. Это более распространенный вид начинки. Другой вид приготовляется из творогу, 1 яйца, немного соли и масла. Наиболее состоятельные готовят начинку таким образом: 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1/4 ф. масла, 2—3 ф. мяса мякоти, 1/2—1 ф. сала, немного перцу и 2—3 луковицы. Этот вид начинки у чуваш чрезвычайно редок.

Пельмени едят с коровьим маслом, для чего в малую (глиняную) чашку берется масло, растапливается на огне и ставится на стол. Каждый берет руками пельмень из деревянной чашки, макает в масло (çу çине пуса-пуса çийеççĕ) и ест.

Пельмени готовят не часто; они требуют много времени. Обычная отговорка хозяек такова: „не хочется возиться с этими пельменями“ (Çав пĕлĕмпе аппаланса ларас килмест.—Д. Гайтанкино, Чулпановск. в. Чистопольск. кантона).

Блины—икерҫĕ в Богор. в., Чебок. у., пĕлĕм, в тат. чув. деревнях б. Тетюшск. к. куймак от тат. коймак; из чувашского в луговое марийское наречие икерҫĕ перешло в виде эгерчы для обозначения лепешки.

На блины у чуваш берется мука гречневая, ячменная, гороховая, просяная, полбенная, пшеничная или полбенная в смеси с гороховой. Очень любят блины из просяной муки. В Бугульм. и Буинск. уездах предпочитают блины готовить, главным образом, из просяной муки.

В Бугульминск. у. просяные блины считаются самыми древними (Д. Ново-Сережкино, Черемшанск. в., Бугульм. кантона, ТССР), почему они являются самыми необходимыми принадлежностями поминок и домашних религиозных обрядов.

Все вообще блины ставятся с вечера. Посуда для блинов берется деревянная, чаще липовая, см. 15—20 вышиной, и 7—10 шир. Муку разводят в 2—3 стаканах теплой воды (лĕп шыв) с 2—3 стол. ложками домашних дрожжей и немного соли,—хорошо размешивают (калекпе пăлхатаççĕ, Бугульм.—калакпа лăкама тытăнаççĕ). Тесто не должно быть густым (çăра); оно должно стекать с лопатки (калак çумĕнҫен йухса анмалла кирлĕ). Вместо дрожжей иногда служит кусок кислого теста (после хлебов). Если на стенках посуды (ҫĕрес çумĕнҫе) оставалось тесто от прежнего раза, довольствуются им, не добавляют кислого теста и не кладут дрожжей. Чиряс покрывают и ставят в теплое место. Утром за 1—2 часа до печения в тесто прибавляют муки, вновь размешивают и ставят на прежнее место.

Когда в печи угли готовы, хорошо нагревают сковороду, а в больших семьях две сковороды; затем смазывают конопляным маслом или скоромным, а в некоторых местах свиным салом, наливают блинное тесто, ставят на уголья. Если блины горят, то говорят: „куймак ҫеҫекленӗт (блин цветет — Тетюшск. к.). Со сковороды блины кладут на деревянную лопатку — ывӑс (рис. 155).

Если в хозяйстве имеется глубокая тарелка, то снятые со сковороды блины складываются в нее.

Для масла имеется особая глиняная посуда (ҫу плашки) (рис. 156). В ней ставят на угли растапливать масло (ҫу шӑратаççӗ).

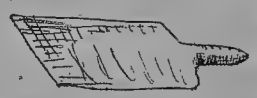


Рис. № 155 и 156.

Когда наберется достаточное количество испеченных блинов, их подают на стол, и в это время продолжают далее печь блины.

Едят блины, макая в посуду с маслом (Чебокс. у.); в большинстве случаев, на столе, вместо масла, стоит блюдо с молоком и горячий картофель „в мундире“. Членам семьи рекомендуется есть блины с маслом и картошкой.

Если дети будут просить масла, говоря, что с маслом вкуснее, Бугульм. чувашки отвечают: „если будешь есть масляное, скоро вырастет борода (ҫас сухал тухаҫ); очень масляного не ешь. В Буг. у. не дают детям последних блинов: „не выучатся по-русски“.

Хозяйке приходится есть блины после всех, когда кончится работа около печки.

По окончании еды старейшие в семье говорят: пусть на будущий год также придется есть“ (Ҫакӑн пек ҫимелле пултӑр — д. Баймешево, Богородск. в., Чебокс. у.).

Если блины несколько остыли, их разогревают: сивӗлле ҫӗрене пымаҫҫ („холодные не идут к сердцу“).

Остаток теста от блинов кладется на листочки капусты и печется в вольной печи. Это печение тоже называют блинами (куймак – в Тет. у.).

Когда остаток теста печется в вольной печи на сковороде, он называется кӳптерме — лепешка (в Тетюшск. у.) и бывает толще обыкновенных блинов.

Блины фигурируют у молодежи Бугульминск. у. накануне нового года. В избранный дом приносят необходимые припасы: муку, масло, соль, молоко и выделенные девушки готовят блины на всю собравшуюся молодежь (ҫамрӑк-кӗрӗмсем, аҫа-пӑҫасем валӏӏи).

Временем для блинов считается период от средины осени до начала весны. Весной запас яровой муки остается очень небольшой, почему и расходуют ее очень экономно (вӑл вӑхӑта ҫур-тырри ҫӑнӑхӗ кӗскелсе ҫитет).

Йусман, йосман—древнейший вид лепешки.

Готовят таким образом. В какую-нибудь большую посуду наливают молоко или воду, кладут немного соли, полбенной или пшеничной муки и месят „до-крута“. В старину, вместо воды и молока, употребляли кровь птицы (гусей, уток). Далее тесто делят на комочки (ҫӑмӑр татӑк каса-каса хураççӗ).

Раскатывают скалкой до тех пор, пока не получатся тонкие слои как бумага. Диаметр этих листков подгоняют к диаметру сковороды (д. М.-Бисярино, Больше-Шемякинск. вол. Буинск. кант., ТССР.), в Бурундуковск. вол., Буинск. кантона, ТССР., диаметр йусманов не большой: на сковороде помещают 3—4 штуки.

Первоначально сковороду накаливают, смазывают, как следует, маслом, кладут листик или листики теста, смазывают их маслом. Листики становятся немного толще. Когда покончат с печеньем йусманов, из остатка теста делают род лепешки „йăваҫа". Затем готовят просяную кашу (вир пăтти).

В селе Кошках Ново-Тимбаево, Бурундуковск. в., Буинск. уезда, после всего этого топят баню и моются,—сначала мужчины, потом женщины.

При наступлении вечера садятся за стол и мужчины и женщины. На середине стола стоит каша, немного поодаль от нее посуда с маслом; пред каждым едоком кладутся йусманы, пред мужчинами больше, пред женщинами и детьми меньше, и ложки. Посередине каши устраивается воронкообразная ямочка, в которую наливают масло (пăттине ҫу, йăваҫа сапсан, кам пăтă кукли тăвас тет, ҫав йусман илет те, пăтăпа йăваҫа хурса куклĕ кĕлетки туса ҫиме тытăнаҫ).

Йусманы употребляют во время жертвоприношения киреметным духам, во время раздела семьи. Еда йусманов считается хорошим, последним совместным обедом всей семьи перед тем, как разделиться.

Йусманы употребляются во время больших праздников и во время гостеприимства.

Каша, которую едят с йусманами, называется йусманлă пăтă (каша с йусманами). Готовится часто с салом свиным или бараньим; если нет ни того, ни другого, то с маслом скоромным или постным.

Йăва—шарики, в диаметре около $2^1/_2$ см. Это—очень древнее печенье. Старики Чистоп. уезда слушали рассказы своих дедов об изготовлении йусманов еще будучи мальчиками; деды говорили об йăве с особой серьезностью.

Первоначально йăва имело культовое употребление. Переживания его сохранились кое-где и в настоящее время. В Егоркинской волости, Чистопольск. у., едят йăва с молитвой: „турă, ĕрҫет сурăхсене, йăва ҫухлĕ пĕр карта сурăх пултăр". (Боже, умножь овец, пусть в загороди будет овец столько, сколько йăва). Главный сезон для йăва — святки, праздник „сурăх ури" (соргори); говорят: „если не печь йăву на новый год, не будут жить овцы и не будут множиться". (Чистоп. у., Егоркинск. волости, Ново-Адамск. вол., Кривозерк. вол; Марпосадского района, д. Чинеры).

С течением времени йăва стало появляться на столе во всех торжественных случаях: пред новым годом и крещением, на свадьбе, на масляница, в „великий день" (мăн-кун, пасха) и, наконец, во время гостеприимства.

У бедных на йăва идет мука полбенная, наполовину с ржаной: средняки и зажиточные для йăва берут муку, по преимуществу, пшеничную (тулă çăнăхĕ), но употребляют также полбенную и овсяную. Йăва всегда бывают пресные и обязательно сдобные. В небольшую чашку наливают воды ковша 2, кладут немного соли, пробуют воду ложкой (тăвар каланине пĕлме тесе); если соли покажется мало, прибавляют еще, наливают с 1 чайную ложку растопленного масла; для „пышности" кладут две ложки столовых кислого молока (турăх), а в

последнее время соды; если есть,—кладут немного сахару; все это помешивают ложкой, все время посыпая мукой. Тесто не должно быть ни крутым, ни жидким; нужно среднее (вăтамрах кăна тăваççĕ).

Тесто делят на части, валяют и образуют палочки длиной вершка в 4—6, разрезают на мелкие части (унаҫăсене ваккăна касаççĕ), каждой части придают форму шарика, диаметром около 2½ сантиметров; складывают на противень (шăвăҫ çине) или на сковороду и ставят в печь; если печь истоплена нарочно для йăва, то ее убирают так же, как пред посадкой хлебов. В большинстве случаев йăва ставят в печь непосредственно после хлебов. Некоторые хозяйки и теперь высыпают йăва непосредственно на под печи. О времени выема йăва из печи узнают по цвету их (тĕсне пăхса пĕлеççĕ). Если поспели, „йăва становятся желтыми" (йăва пиçнĕ пулсан ăна сарă тĕс кĕрет). Вынув из печи, шарики предварительно „просеивают", очищают от золы, если их ставили прямо на под печи (кĕлĕ кайтăр тесе алаççĕ); складывают в чашку; если йăва пеклись на сковороде или противне, то прямо на них; поливают сытой, смотря по тому, какой запас имеется налицо; несколько раз встряхивают, перекладывают в мелкие деревянные чашки и подают на стол.

В Чистопольском и Буинском кантонах шарики подаются к чаю. Если пришел гость, ему насыпают в карман шариков в качестве гостинца его домашним (куҫҫенеç тесе кӳршĕ-аршă пырсан пĕр ывăҫ пек, хĕвел çăвăрăнăш вырăнне, кăсйине йарса параççĕ).

Если пришли женщины, угощают их шариками; гости говорят хозяйке комплименты вроде следующих: „таких йăва даже встарь бары не кушали (кун пек йăвана ĕлĕк улпутсем те çимен пулмалла—д. Чинеры, Марпосадского района, ЧАССР.).

В Чистопольском уезде девушки, отправляясь в новый год гадать с кольцом (çĕрĕ йама кайнă ҫух), обычно забирают полные карманы шариков (кăсйисене йăва тултарса кайаççĕ). Мальчики выходят на улицу с карманами, полными шариков, так как любят угощать своих сверстников.

Лепешка—пашалу (алтайское: п ы ш т а к лепешка из творога; южн. зырян. п о ж о о пеку). Их пекут, когда в хозяйстве нет достаточного количества муки для хлебов, а также в тех случаях, когда хотят несколько поразнообразить мучные виды пищи (тĕрлĕ апат çимĕç пултăр тесе пĕçереççĕ). На лепешки идет мука гороховая, чечевичная.

В голодные годы лепешки пекли из ржаной муки в смеси с листьями деревьев, с лебедой, с желудевой мукой, с отрубями, с опилками.

Берут 3—4 фунта гороховой муки, с 1 горсть ржаной муки (для того, чтобы тесто не распадалось), запускают в деревянное блюдо с 2 стаканами теплой воды, кладут немного соли и тщательно размешивают. Тесто должно получиться крутое (ҫустине хытă çăраççĕ). Делят на части, раскладывают на столе, раскатывают так, чтобы получились лепешки в диаметре до 4 вершков, а в вышину не более ½ вер.

Печку топят не очень жарко; угли убирают в горн; под выметают мокрым мочальным помелом; лепешки ставят прямо на под. Через некоторый промежуток времени „строгивают с места" (вырăнтан сиктереççĕ). Лепешки пекутся около полчаса. Вынув из печи, верх лепешки мочат теплой водой и кладут на стол; покрывают „хлебным покрывалом" (çăкăр çиттипе витсе хураççĕ).

Иногда тесто для лепешек замешивают на молоке и масле, что бывает, главным образом, у зажиточных.

Лепешки едят с пахтаньем (уйран), с похлебкой, с молоком (сĕтпе), но употребляют и без всего этого.

Булки у чуваш называются „малыми калачами" (пĕҫĕк кулаç). Готовятся, как калачи.

Толокно—тинкĕле (татарск. т а л к ы н, алт. т а л к а н, фин. *talkkuna*, восточ. и луговое марийск. п у ш т ы, л а п а ш). Это – один из употребляемых в пищу мучных препаратов овса, полбы, гречи.

В ясный жаркий, летний день на конце гумна хозяин роет небольшую яму. По краям ямы ставит 2 столбика, вышиной в 1 аршин каждый. На них кладет перекладину (урлă каштa); вешает большой котел; наливает в него ведра 3 воды; насыпают 3 ведра гречи или полбы, смотря по запасу того или иного зерна. Зажигают дрова под котлом и кипятят (вĕретме тытăнаççĕ). Поспевшую гречу или полбу вынимает и кладет на полог (шăналăк çине типĕтме сарса пăрахаççĕ), а в котел кладет новую порцию гречи или полбы. Так проделывает около 5-ти раз. Высохшую гречу или полбу везет сначала на круподĕрку, а потом на мельницу (çуртарнă кĕрпене авăртаççĕ). Размол должен быть очень мелкий, как песок (хăйăр пекрех). Эта мука будет запасом на целый год. Толокно употребляют летом чаще, чем зимой, так как на приготовление не требуется много времени.

Вставши пораньше, хозяйка берет из сусека фунтов 5 толокнянной муки, тщательно просеивает. Вскипятив в котле над горном 5—6 ковшей воды, кладет в котел, по вкусу, соли, масла, затем, поставив котел на пол, запускает толокнянной муки, размешивает лопаткой (калакпа). Если получается жидко (шĕвĕ), прибавляет муки еще и снова помешивает.

Толокно едят с молоком или со „сладкой водой". „Без этого толокно не идет". (Унсăран тинкĕле хăй кăна анмасть).

Употребляют толокно с пахтаньем (уйран), но в этом случае оно „не так вкусно, как в первом случае".

Употребление толокна чуваши относят к очень древним временам своей истории. Даже приводят маленький отрывок из древней песни о толокне, которую пела в древности женщина, возвращаясь с поля для приготовления толокна;

„Тинки-тинки йурам-ши
Пăтти-пăтти пĕçерем-ши".

Эта песня, по об'яснению стариков, значит: толокно вкусно как и каша с маслом (тинкĕле çулă пăтă пекех питĕ тутлă. — Ново-Польский поселок, Казанского района, Татреспублики).

Из овсяной муки готовят кисель (нимĕр, мимĕр). Кисель заквашивают тестом или куском хлеба; замешивается жиденько; затем процеживают сквозь решето и варят, обычно в котле. Чтобы не пригорало, помешивают лопаткой (калакпа).

Едят кисель охлажденный, с молоком или пахтаньем (уйран). Употребляют кисель, главным образом, зимой.

В рабочую пору, летом, любят поужинать киселя горохового с маслом.

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ МУКИ ДЛЯ ЖИДКИХ КУШАНИЙ.

Салма. Ҫăмăр çăмах, татнă салма (Тетюшский, Стерлитамакский, Белебеевск. у.у.)

Готовят из гороховой муки в смеси с ржаной: если салму сделать только из гороховой муки, она будет очень мягкой (çемçе). Размер

салмы бывает не одинаков; если салма в жидком кушании должна заменить хлеб (допустим, что хлеб весь вышел), то ее делают крупнее от 2 до 5 см. в диаметре; такова же она должна быть, и при наличии хлеба, пред отправлением мужчины за дровами в лес „чтобы быстро не проголодаться".

Салму запускают в мясное кушанье или же в молочное, в большинстве случаев, в картофельное жидкое.

Йун çăмахĕ (с. Богдашкино, б. Тет. у.)—салма с кровью; ее готовят, когда в хозяйстве заколоты гуси. Тесто замешивают на крови гусей. Мука берется ржаная. Салма вся должна быть мелкая, ровная (лаптак). Ее заготовляют сразу на 4—6 раз и ставят в начевке в холодное место. Салму с кровью любят больше, чем салму на воде.

Каснă салма—лапша. В Закамьи готовят из пшеничной муки; в междуречьи Суры и Свияги употребляют пшеничную, полбенную, чечевичную, гороховую и ржаную, смотря по запасам муки.

Муки берется (на среднюю семью) около 2-х фунт.; она просеивается сквозь сито; берут $1^1/_2$ стакана воды, кладут соли и, если есть, 1 яйцо. Месят до тех пор, пока тесто не сделается крутым. Разрезают его на части, раскатывают скалкой (йĕтĕрпе) на тонкие слои. Складывают в 2—3 раза и режут в одних хозяйствах на очень мелкие части, величиной в овсяное зерно (хăшĕ вĕтĕ сĕлĕ пĕрӳи пекрех туса касаççĕ), в других хозяйствах предпочитают лапшу по-крупнее; бракуют мелкую лапшу, говоря: „не по нутру она нам" (ӳĕре патне пымасть).

Если во время варки в супе салминки слиплись, их называют йĕкĕр салма (салма близнецы); если прилипли ко дну чугунного котелка, говорят: „тĕпне ларнă" („легли на дно").

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ КРУПЫ.

Кашица—кĕрпе шурпи, кĕрпе пăтти, шĕвĕ пăтти. Употребляют крупу пшенную, полбенную, гречневую; рисовая крупа запускается в жидкое кушанье, когда последнее уже почти готово.

Каша—пăтă готовится из тех же круп, что и кашица; в большом ходу крупа полбенная.

Кашу варят с картофелем и без картофеля. Полбенную крупу только просеивают (авăсаççĕ), но не моют: она, говорят чуваши, вбирает в себя воду (шыва туртса илет), а пшено всегда моют. Варят в котле. Для гостя каша варится без картофеля. Когда варят кашу с мясом или говядиной, то во время кипения супа в котле, когда мясо уже сварится, „шӳрпе пухаççĕ", т. е. берут сало. К краю котла подкладывают углей и горящих дров. Сало в котле от кипящего края котла уходит к более холодному. Женщина зажигает лучину, берет „çу ӳлмекĕ" (масленку) и ставит на край котла. Держа ложку в правой руке, при свете лучины, женщина начинает черпать в спокойном краю котла пену (çу). Пенки никогда не откладываются, а считаются достоинством шӳрпе.

„Шӳрпе пухсан йе çу пухсан" вынимают из котла мясо или говядину; затем кладут крупу. Во время варки каши „шӳрпе" ставится на угли. Когда каша готова, кладут ее в большое блюдо глиняное или деревянное. На стол подается сначала каша, потом ложки; последним подается „шӳрпе", который ставится рядом с кашей. В масленке подается отдельная ложка. Этой ложкой хозяйка гладит кашу; ею же выделывают ямки в каше (ӳишкаласа шӳрпе сапаççĕ).

Когда эти ямки делаются пореже и глубже, то говорят: „пăри пуçĕ шултăра пулаҫ" или „вир пуçĕ шултăра пулаҫ", (голова полбы, проса,

бывает крупной). После этого гости начинают есть. Время от времени сало подливается снова. Мясо или говядина предлагается после „çу" в отдельной тарелке и подается довольно большими кусками. Вместе с мясом подается нож, которым отрезывается мясо по потребности каждого. Когда каша предлагается только со скоромным маслом, тогда в середине блюда на каше делается ямка (куç), куда кладут сразу несколько ложек—топленного масла. Гости берут ложкой кашу и опускают передний край ложки с кашей в масло. (Говорят: „çупа куç хывса силлерĕ"). Желая оказать гостю особенную любезность, кроме общей ямки с маслом (куç хывнинҫен), специально ради него, ближайший к гостю край блюда с кашей поливают маслом (çу сапаççĕ).

Каша готовится для религиозных молений: ғка пăтти (каша пашни), карта пăтти (каша загороди), никĕс пăтти (каша фундамента).

Материалом для этих каш служит, главным образом, полбенная крупа.

Ака пăтти варится по окочании весенней пашни. Ее варят в котле, в который наливают воду, кладут соли, когда вода начинает кипеть, запускают крупу. Разварившуюся крупу кладут в блюдо (деревянное или глиняное). В середине устраивается ямка (куç) для масла. Сверху кашу посыпают мелко изрубленными яйцами (çийелтен туранă пиçнĕ çăмарта сапаççĕ). Пред тем, как есть кашу, говорят: „пусть каждый год приходится есть новой вареной каши". (Килес çул та çĕнĕ пăрирен пĕçернĕ пăтă çимелле пултăр.—Д. Новая-Изамбаева, Мало-Яльчиковского района, Чувашреспублики). Сначала едят пахари и старики, потом женщины и дети. Если заметять прохожих на улице, их приглашают принять участие в еде. В старину ака пăтти ели вместе со всеми родственниками.

Обязательным финалом этого обряда является следующий: старший в семье берет горбушку хлеба, на нее кладет ложку каши и сваренное яйцо (со скорлупой), идет на ближайший загон и зарывает все это в землю: „пусть уродится хлеб и пусть придется хорошо убрать и сложить в сусеки" (акнă тырра, турă парсан, лайăх тирпейлесе пӳлмене кӳртмелле пултăр. Д. Урмандеево, Ново-Адамской вол., Чист. кантона). Необходимость ака пăтти об'ясняют таким образом: если не готовить „каши пашни", хлеб будет плохой. (Ака пăтти пĕçермесен тырă наҫар пулать).

Карта пăтти готовится осенью, когда скот окончательно загоняется в загородь, а поле начинает покрываться снегом.

Каша готовится так же, как и в предыдущем случае. Когда каша готова, хозяин берет блюдо с кашей, хозяйка тарелку с лепешками и „соленым маслом" (тăварлă çу) и выходят оба в загородь, разводят небольшой огонь, разбрасывают корм, выгоняют скот из хлева. Хозяин отрезает край лепешки (пашалу сăмсине касса), кладет на блюдо с кашей, зачерпывает полную ложку каши, и, обращаясь к востоку, говорит: „боже, скот сохрани здоровым, обереги от воров и огня. (Ей турă, выльăха-ҫĕрлĕхе сывă усра. Сыхласа тăр вăрă-хурахран, вут-кăвартан.—Д. Старые Савруши, Ново-Адамской вол., Чистоп. к. Татреспублики).

Затем идут в избу; кашу и лепешки ставят на стол, и всей семьей принимаются за еду. Если не варить „карта пăтти", то не будет увеличиваться скот, говорят в Чистоп. к., почему обычай держится там повсеместно.

Никĕс пăтти готовится, когда заложено основание дома. Готовит и хозяин и соседи, главным образом, родственники. В котле варится

заколотый петух. Когда он сварится, вынимают и запускают крупу (полбенную). Готовую кашу кладут на блюдо, мажут салом, собранным с бульона во время варки петушиного мяса. К месту стройки несут в таком порядке: кашу старшая в доме, а мясо и сало дети. Ставя кашу на фундамент, женщина говорит: „пусть основание будет твердым" (никĕс тĕреклĕ пултăр). Кашу едят сначала строители с хозяином, потом женщины с детьми и посетителями. Тот из соседей, кто принес с собой кашу, сам не ест, а лишь угощает присутствующих. Кости кладутся около фундамента и покрываются землею. Существуют поверие: если родственники не принесут каши, то основание их дома будет есть домовой вредитель (хуранташсем никĕс пăтти пĕçермесен, хамăран пурт никĕсне хурт çийет, теççĕ. — Д. Ново-Изамбаево., Мало-Яльчик. р., Чувашреспублики).

Тыквенная каша — кавăн пăтти распространена, главным образом, в Закамьи. Тыкву чистят, крошат на мелкие куски, кладут в горшок; наливают молока или воды и ставят в печь. Через некоторое время вынимают из печи, кладут пшена и опять ставят в печь. Едят со скоромным маслом. Употребляют кавăн пăтти, большею частью, в зимнее время.

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ МОЛОКА.

Сĕт—молоко (тат. сөт, кирг.-алт. сӳт, тур. сӱд, якутск.—ӳт). Данные языка говорят за то, что молоко употреблялось чувашами в эпоху общетюркской семьи.

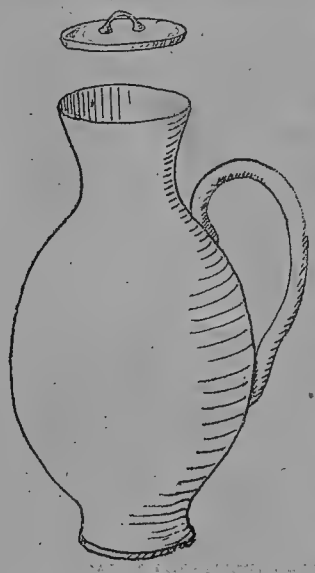


Рис. № 157.

Молоко входит в качестве обязательного элемента в состав многих видов пищи чувашина.

Из молока чувашка добывает необходимое в хозяйстве масло, которое различается ею, как сливочное (уçлам çу) и топленое (сарă çу).

Удои молока относят в погреб. Через 1 сутки сверху осторожно черпают ложкой сметану (хăйма) и переливают в другую посуду (рис. 157) (мăйла ӂӳлмек). Этой сметане дают скиснуть (кĕвелме). Киснет одни сутки. „Кĕвелнине" узнают по воде, мутной жидкости, которая появляется в посуде. Если сметана достаточно вскисла, начинают сбивать масло (çу уçлама). Для этого берут „уйран çӳпçи" (см. 68 рисунок) и моют теплой водой. Затем в пахтаницу наливают сметану и начинают „уйран хурçи" водить вверх и вниз. Если масло долго не сбивается, то женщина начинает исследовать, не остыло-ли, или не согрелось-ли слишком. В соответствии с этим подливает воды или холодной или теплой. Сбившееся масло кладут в блюдо с холодной водой. В блюде масло мешают ложкой, пока оно не свернется в комок. Жидкость (сыворотка), которая осталась в „пахтанице" называется „уйран" (пахтанье).

Сарă çу—получается из уçлам çу. Полученное после сбивания масло ставят в вольную печь; растопленное масло переливают в особую посуду. Масло ставится в погреб, а пахтанье (уйран), сливается в деревянную посуду и тоже ставится в погреб. Оно употребляется с хлебом, с кашей, с лепешками.

Тăвара—полушарики из творога. Снятому молоку дают „кĕвелме": вскиснуть или свернуться. Потом из посуды переливают в мешочек из реденького холста и привешивают к потолку. На пол под мешечек ставят какую-нибудь посуду для стока жидкости. Мешечек висит 1 сутки. Если достаточно стекла вода, берут мешечек и кладут на нары под тяжелый камень, чтобы последний выдавил остаток воды. Вода эта называется „çĕве шывĕ". Мешечек под камнем остается одни сутки. После этого из него высыпают творог (тăпăртсă, тăпăрҫă) в деревянное блюдо и начинают мешать одной рукой. В творог кладут соль, а иногда и яйца. Помесив достаточно, из творога начинают катать полушарики и кладут их на „ывăс". На ывăсĕ ставят в печь поджаривать. Поджаренные шарики называются „тăвара". Тăвара кладут в горшок; наливают туда масло, пока слой тăвара совершенно не покроется им и тогда на холодном месте дают ему остыть. „Тăвара" считается лучшим угощением у чуваш.

Ҫăкăт—сыр, древнечувашская *čʸyśyt*, марийск. *čʸəqət*; подобное слово встречается в осетинском: *cʻiśs*, венгер. *sait*, караимск. *čʸyśyt*, турец. чык—сырой, невареный). Творог для сыра приготовляется так же, как и для тăвара (творожных полушариков). Для формования сыра в Ядринском уезде служат обручи из липовой коры, высотой в краях от 2 до 5 см., в диаметре от 10—15 см. Внутри формы у некоторых хозяек выстилаются чистыми тряпками. В эти формы складывают приготовленный творог и ставят прямо в формах в печь на ночь (в Ядрин. уезде). Температура печи не должна быть высокой. Из печи сырцы вынимаются на следующий день, пред новой топкой. Если сырцы не достаточно отвердели, их ставят в печь еще раз. Готовые сырцы извлекают из формочек и ставят в прохладное сухое место.

Сыр подается гостям или в своем непосредственном виде, или же искрошенный и поджаренный (иногда вместе с шăртаном на масле и залитый яйцами). Очень вкусное блюдо. Не всякому гостю подают его; любимый зять, уважаемый родственник, почетный посетитель получает это кушанье вместе со сдобными лепешками или пирогами.

Турăх—кислое молоко. Древне-чувашск. *tarə̑x*, лугов. мар, торык, монг., калм. *tarak*. Снятое молоко кипятят в котле или в горшке в печи. Дают остыть. Затем кладут что-нибудь для скисания, например, закваску (кĕвелĕк), чашечку кислого молока, ломоть хлеба или дрожжей (çĕпре), ставят в полутеплое место. Если молоко вскиснет в теплом месте, то получается противный вкус (хайаршак пулать). Турăх кладут по-немногу (2—3 столовых ложки) в похлебку (йашка çинĕ ҫух). Ломоть черного хлеба, намазанный кислым молоком, считается лакомым кушаньем.

В чашечку кислого молока кладут несколько ложек сметаны и подают есть. Это называется „хăймалла турăх". Это очень желанное блюдо у чуваш.

Иногда берут чашечку кислого молока и мешают ложкой. Потом подливают немного воды (по желанию) и получается жидкое кислое молоко. Это называется „турăх уйранĕ"—пахтанье от кислого молока. Пьют вместо кваса или пива.

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ЯИЦ.

Яйцо—çăмарта (татарск *i*оморка, алт. *i*ымыртка, якутский сымыт), белок—çăмарта шурри, желток—çăмарта сарри, скорлупа—çăмарта хуппи. Едят в смятку (çемçе) миниатюрными деревянными

лопаточками (калак), но очень редко; яйца идут в первую очередь на продажу и в очень небольшом количестве в кушания: в обрядовую кашу, в творог, сыр, редко в тесто, и в некоторые жидкие кушания.

Яичница—çăмарта хăпартни. Ее готовят во дни поминовения усопших, в праздники и летом, когда имеются яйца. Для приготовления яичницы берут глиняную чашку, выпускают 7—8 яиц и сбивают столовой ложкой (ирме тытăнаççĕ). Когда желток и белок хорошо смешиваются (çăмарта саррипе шурри лайăх хутшăнсан), наливают молока, хорошенько размешивают, солят и ставят в печь. Когда яичница зарумянится (пиҫĕ хĕп-хĕрлĕ пулсан), вынимают из печи, ставят на стол и едят без всяких обрядов. Если она подана в день поминовения усопших, старшая в семье женщина предварительно поминает всех умерших, начиная с самых старших родственников. Слова поминовения таковы: „мы здесь едим, пьем; мы вкушаем, поминая вас, желая, чтобы это было пред вами. Поминаем вас с хлебом, солью, яичницей. Пусть будет перед вами". (Епир кунта çийетпĕр те ĕçетпĕр. Епир сирĕн умăрта та пултăр тесе сире асăнса çийетпĕр. Çăкăрпа, тăварпа, çăмарта хăпартнипе сире асăнатпăр. Сирĕн умăрта та пултăр. — Д. Кошки-Тенякова, Бурундуковск. в., Буинского кантона, АТССР.). По небольшой частичке берет от хлеба, соли, яичницы и бросает за ворота. После этого все садятся за стол и принимаются за еду со словами: „пусть будет перед ними". (Умĕсенҫе пултăр).

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ МЯСА И КРОВИ.

Мясо идет в пирожки, пельмени, пироги, в жаркое, в жидкие кушанья, но в общем мясо очень редкий гость за чувашским столом. Из национальных приготовлений очень популярны в чувашской массе, сутту или тултармăш, шăрттан, йунтармăш, йун.

Сутту (Чеб. у.), тултармăш (Тет. Цив. уезды) кишки жаренные.

Берут кишки только что заколотой коровы, свиньи, барана, теленка. Режут на части длиной от 8-ми до 12-ти вершков каждую. Моют в горячей воде с мылом; несут на речку и там старательно полощат, колотят вальком; после этого кишки становятся чистыми, прозрачными, без всякого запаха.

Кишки начиняют салом или изрубленным жирным мясом и какой-нибудь крупой, пшенной, полбенной, ячменной; солят. Набив туго, завязывают концы суровыми нитками и опускают в котел с кипящей водой. Когда кишки с начинкой хорошо сварятся, вынимают из котла, кладут на сковороду и ставят в печь „подсушиваться" (лайăх типсе хытма). Жареные кишки не едят только со своей семьей: приглашают близких родственников, так как сутту считается самым любимым и почетным кушаньем.

Пока „сутту" горячее, оно очень вкусное; холодное оно приторное.

Шăрттан—колбаса. Ее готовят пред праздниками летом и зимой. Желудок заколотого животного тщательно промывается на берегу речки: в корыте толкут пестами (кисепсемпе), полощат и вновь толкут. Такая процедура имеет своей целью промыть желудок так, чтобы он совершенно не имел запаха. Зимой желудок валяют в снегу, топчат ногами, снова валяют, затем полощат в воде. Дома еще раз промывают в горячей воде, и начиняют мелко изрубленным мясом. Мясо выбирают самое лучшее, жирное. Косточек не должно быть (шăмăсем йамаççĕ). Во избежание порчи шăрттана мясо солят. Наполненный желудок зашивают суровыми нитками. После этого шăрттан выглянет, как

коровай хлеба. Шăрттан кладут на сковороду и ставят в печь, в продолжении 3—4 дней. На сковороду в первые два дня будет стекать жидкость (вода и сало). Так называемую тăварлăх сливают в особую посуду, макают в тăварлăх хлеб и едят с большим удовольствием, особенно дети. Когда колбаса поджарится достаточно, ее выносят в прохладное место (в чулан, погреб).

Во время попоек, гостеприимства, от шăрттана отрезают по нескольку ломтиков и ставят перед гостями. Летом, в рабочую пору, кусочки шăрттана кладут в суп.

Йунтармăш—кишки с кровяной начинкой Готовят как сутту (тултармăш); разница в начинке. Ее составляют: крупа и сало. Крупа смешивается с кровью только что заколотого животного: барана, свиньи, коровы. Сало берется коровье.

Йун — кровь. Крупу, кровь и сало солят, кладут на сковородку, покрывают другой сковородкой и ставят в печь. Получается очень приятное на вкус кушанье. Дети с нетерпением ждут йуна.

ЖИДКИЕ БЛЮДА

К жидким блюдам относятся йашка — похлебка, суп и шӳрпе — щи.

Йашка—похлебка, суп. Малокарачк. говор—*läś kä* (ср. казан. татар башкир. кирг. тел. алт. шор. бар. ком. крым. джаг. осман. уйгур—*aś* — пища, похлебка), перешло в вотский в виде а к а — *iaśka* — большое весеннее жертвоприношение.

Йашка есть очень древний вид чувашского жидкого блюда. Русские исторические документы XVIII в. констатируют йашку у чуваш, как древнее кущание.

Йашку готовят в котле (хуран); на семью в 7 человек наливают 7—8 ковшей воды, крошат сюда вычищенный картофель, кладут несколько штук некрошенного картофеля, кипятят; когда начнет кипеть, кладут соли.

Свое название суп получает от того, что затем в него запущено: если—борщевник, то суп, называется пултăран йашки, если снить, то—серте йашки, если клецки çăмах йашки, если салма,—салма йашки, если капуста,—купăста йашки (щи).

Когда картофель уварится, подправляют мукой и забеляют молоком, пахтаньем, сметаной, кислым молоком, как придется, и подают на стол.

Шӳрпе — похлебка, суп, уха (араб. перс. ш у р б а, турец. ч у р б а, тат. ш у л п а; русские уху называют щ е р б а, киргиз. ш у б ы т, кислое молоко верблюжье).

У чуваш различают пулă шӳрпи, аш шӳрпи. К двузначному названию прибавляют иногда еще название рыбы или животного: уха из карася — карас пулă шӳрпи, щи из говядины — ĕне аш шӳрпи; готовят так же, как и йашку.

НАПИТКИ

Чувашские дети лакомятся березовым соком. Это бывает ранней весной, когда листья березы еще не развернулись и соки дерева начинают подыматься. Ножичками надрезывают дерево, стараясь, чтобы надрезы не были близко один от другого. Собирают соки в маленькие чашечки и пьют. Количество пасоки у некоторых берез доходит до $^1/_2$ ведра в сутки. Вкусный, в силу присутствия в нем свыше 2% сахара, березовый сок у взрослых идет на приготовление опьяняющего

напитка. Собрав пасоки около 2 ведер, наливают их в сосуды и, как можно скорее, закупоривают. Сок кипятят; жидкость подвергается брожению в течении 5—6 дней Когда брожение кончится, переливают в маленькую бочку.

Получается березовое вино, приятное на вкус и опьяняющее не менее, чем медовый напиток.

Березовый напиток у детей, как переживание, у немногих взрослых, как личный домысел, а может быть, как предание, полученное от глубокой древности, невольно восстанавливает в нашей памяти следующее историческое свидетельство X в. об употреблении этого напитка волжскими болгарами. „Дерево прокалывается в известном месте на стволе, вытекающую из отверстия жидкость, которая приятнее меда, собирают в сосуд. Этот напиток также пьян, как вино, если употреблять его в большом количестве“ [1]).

Наиболее почетному гостю состоятельный чувашин предложит 1—2 стакана медового вина (ӑвӑс пӑрни).

Восхваляя радушного хозяина, гость не преминет упомянуть и о той бочке (пиӗ̆ӗке), из которой берут для него вкусный напиток. „Пӗр пӑккинӗн сим йухаҫ, тепӗр пӑккинӗн пыл йухаҫ (из одной жалейки течет мед, из другой жалейки течет „сим“). В некоторых песнях восхваляемый напиток называют парным словом: сим-пыл.

Подлинное „сим-пыл“ пили знатные и состоятельные волжские болгары“ [2]), пьют и теперь зажиточные чуваши.

Называя словом „сим“ вкусный напиток, современный чувашин утратил подлинный смысл этого слова; но, желая усилить понятие вкусного прекрасного напитка, употреблят это слово в соединении с „пыл“—мед, на подобие того, как, например, усиливая смысл слова тӗттӗм (темь, темнота), вӑрман (лес), он прибавляет слово сӗм: сӗм-тӗттӗм глубокая тьма, сӗм-вӑрман—глухой дремучий лес. „Сим“ в смысле напитка в настоящее время мы имеем в финском: *siemaista*, *siemata*. Сочетаний своего с чужим словом, в целях усиления смысла, в чувашском языке можем найти немало, напр., сӑн-сӑпат (с ӑ н чуваш. лицо, с ӑ п а т татарск. с ы п а т, с ы р п а т, синоним слова т ӧ с—вид, цвет, чувашск. тӗс).

Медовое вино (сим-пыл, ӑвӑс пӑрни) в Ядринском уезде (в предреволюционные годы и во времена более старые: в 1840-х, 1740-х годах), готовили таким образом. Вырезав соты, кладут их на решето; ставят решето на деревянную кадочку (без запаха) и относят в теплое место. Полученный мед — сырец кладут в чистый котел, наливают туда двойное (сравнительно с медом) количество воды, варят около часа, потом доливают испарившееся количество воды, кипятят до испарения половины взятой воды. Для произведения брожения кладут дрожжи (на 1 ведро около 2 стаканов), хмельной воды (пӑрнӑ шу ӑшне хӑмла вӗретсе хӑмла шуне йӑрас пулаҫ. — Слова Дм. Н. Никитина, 65 л.. в 1903 г., д. Юрмикейкина, Шуматовск. вол., Ядринск. у.). Брожение производят в закрытом сосуде, который ставится в теплое место (кӑмака çинӗ̆е, ӑшӑ çӗрте ӗ̆ас йӳçет). Если держать дольше, получается более крепкое медовое вино (нумайтарах тытсан, хайартарах полаҫ — д. Юрмикейкина, Шуматовск. вол., Ядринск. у.).

---

[1]) Григорьев В. В. Волжские булгары (В сборнике „Россия и Азия“. СПБ. 1876 г. стр. 88).

[2]) Григорьев В. В. Волжские булгары (в сборнике „Россия и Азия“. СПБ. 1876. страница 85). Ср. Ашмарин Н. И. Болгары и чуваши. Казань. 1902, стр. 66—67.

Медовое вино выдерживается в закупоренном полном боченке не менее 1 месяца, обычно этот срок растягивается до 1/2 года и больше.

Медовое вино имеет темно-желтый цвет, густое; отзывается приятной горечью от хмеля. Оно производит весьма скоро опьянение. Поэтому, если гость после одного выпитого стакана не отказывается от предложения выпить 2-й и 3-й стакан, хозяин начинает беспокоиться. „Çакă пирĕн ăвăс пăрни та, теме хайар полмарĕ-çке, ӳсĕртмест полмалла“ (д. Юрмикейкина, Шуматов. вол., Ядринск. у.): дается деликатный намек, что напиток очень крепкий, что даже малая доза производит опьянение. Если гость не понял намека и выпил 2-й и 3-й стакан, то он уже не сможет встать с места. Старики от 2-х стаканов начинают бредить, вроде, напр., кша-а, кша-а, отгоняя от себя мнимых кур, гусей.

Другой способ приготовления медового вина такой.

Готовят отвар из 2-х фунтов хмеля. Смешивают с 1 пудом пчелиного меда, варят на легком огне, снимая пену и накипь.

Когда накипь на растворе перестанет показываться, котел снимают с огня, дают остыть и запускают дрожжи (çĕпре).

Когда брожение кончится, сливают в боченок и, дав таким образом постоять с неделю, переливают с отстоя осторожно в другой боченок. Боченок ставят в погреб (нӳхреп) и, конечно, сохраняют хорошо закупоренным. Некоторые хозяева подвешивают боченок к потолку погреба, а не держат его на снегу.

Шерпет—сыта; арабское—шераб, шербет, напиток.

На 1 часть меда берут 5—6 частей воды; кипятят и затем ставят в прохладное место. Употребляют с киселем; изредка сыта служит напитком вместо кваса.

Сыта ведет свое начало у чуваш от глубокой древности; на это указывает ее употребление во время жертвенных молений в киремети, наравне с другой древнейшей принадлежностью моления йусманом (тонкая яшная лепешка, замешенная на крови). В старинной молитве, обращенной к „пихампару“, говорится: „тебе приношу йусман и шербет: не делай зла, удерживай своих собак (волков), не давай им воли. Помилуй“. Сана йусманпа шерпет паратăп: осал ан ту, хăвăн йыттусене ҫар, ирĕке ан йар. Çырлах. (Читали эту молитву в 1870 г. в с. Шуматове, Ядринск. у. [1]).

Когда нужно оттенить приятный вкус воды какого-нибудь водоема, чуваши сравнивают ее с медовой сытой (озеро Шербетское, в Спасском кантоне, ТАССР).

Такое сравнение находим, напр, в одной застольной песне чуваш:

Улăхрăм çӳлĕ тăв çине,
Антăм Йаруслав шывĕ çине;
Йаруслав шывĕ шĕрпет шыв,
Упне вырtса шыв ĕçрĕм“.

— „Поднялся я на высокую гору, спустился на Ярослав реку. Ярославская (собственное имя чувашина) вода—как сыта, припал я к воде и напился“.

Кумышка—от турец. кыммак, двигать, трясти, качать, ибо кумыс по способу приготовления есть своего рода „болтушка“ (от взбалтывания, болтания особым орудием пишкăк). Хмельный напиток у чуваш Самарск. губ, (напр., в с. Алек.). Чувашин перенял кумышку от вотяков, которые еще со времени Иоанна Грозного пользовались

[1]) Казанск. губ. ведомости, 1870 г., № 68.

правом беспошлинного варения кумышки. Это—мутная, дымная, зловонная, перегонная брага и ее можно пить только при известной страсти к опьяняющим напиткам, при отсутствии более лучшего напитка.

Пиво—сăра (татарск. алт. сыра, зырянск. пермяцк. сур, марийск. пура). Напиток распространен повсюду среди чуваш. Способ приготовления описан выше (в главе „Техника у чуваш").

Пиво обязательно для всех торжественных случаев; употребление пива на праздниках вошло даже в названия некоторых из них: автан сăри — „петушиное пиво", праздник, в который на столе фигурирует мясо петуха, кантăр сăри — „пиво конопля", после уборки конопли, выльăх сăри „пиво животных", употребляемое во время молений о животных по случаю купли-продажи животных, хĕр-сăри—„пиво девушек", употребляемое во время пиршества девушек.

Во время свадебных торжеств пиво употребляется в очень больших количествах, от 40 до 200 ведер, как в доме жениха, так и в доме невесты.

Пиво подается чувашами во всех тех случаях, когда русскими подается самовар: в случае приезда гостя, „с устатку" после работы и т. д.

Большинство религиозных обрядов связано с употреблением пива.

Ерех—вино, водка. Татар.—казан. тобол., башк. алт. тел. саг. крым. осман. араку, кирг. арак, арагу, осман. раку, кар. *araha*, шор. araga, якутск. aragy—хлебное вино, водка, (алт. тел. саг.) молочно-хлебное вино, арабск. арак. Вотское araki заимствовано из Казанско-Татарского. В Марийском ĭräkä—хлебное вино, водка есть заимствованное из чувашского. Татарского происхождения вогульское *arąkwe*, arax—хлебное вино. Общность названий для водки у тюркских народностей говорит о происхождении опьяняющего напитка в эпоху общетюркской семьи, а наличность тюркского названия у финских народностей о заимствовании у тюрков.

Современное приготовление водки у чуваш описано в главе, посвященной „Технике чуваш".

Вслед за Риттихом[1]) Вамбери[2]) и другие иностранцы[3]) считают чуваш очень склонными к пьянству и производят их в неисправимых пьяниц. Статистика говорит как раз обратное: количество употребляемой чувашами водки нисколько не больше, чем у других народностей, и во всяком случае, меньше, чем у русских. Водка, как и суррогат ее самогонка и корчама, появляется у чуваш в праздники: семейные, общественные и религиозные, но это совсем не то, что пьянство.

Кумыс (по татарски—кымыз).

Употребляют чуваши закамья: Белебеевские, Стерлитамакск. отчасти Бугурусланские. Готовят по башкирскому способу, от которых переняли и самое употребление кумыса. Берут 1 часть старого кумыса и смешивают его с 5-ю частями свежего парного кобыльего молока, взбалтывают смесь в течение нескольких минут и оставляют на 2—4 часа бродить. К концу этого срока поверхность смеси покрывается слоем маленьких пузырьков; в это время приливают еще 4—5 частей свежего молока, взбалтывают и оставляют стоять часов 7—8; снова приливают 4—5 частей молока и снова взбалтывают; через 3—4 часа после 2-го

[1]) Риттих. Племенной состав контингента рус. армии и муж. населения Европейской России. СПБ. 1875 г. стр. 216.

[2]) Vambery. Das Türkenvolk in seinen ethnologischen und ethnographischen. Bezichungen. Leipzig. 1885. I. III. S. 450.

[3]) Slobus illustrierte Zeitschrift für Länder und Völkerkunde. B. LXIII, № 20 S. 321.

прилития получается слабый кумыс с кисловатым приятным вкусом. Далее кумыс приобретает неприятный вкус и алкогольный запах. Чтобы иметь средний кумыс, крепкий кумыс подмолаживают: разбавляют его свежим молоком.

Кроме этого способа, существует много и других для приготовления кумыса.

Родина кумыса—Азия и возник он среди урало-алтайской семьи народов. Судя по названиям для водки, которые существуют у тюркских народностей, кумыс служил им не только питьем, но и алкоголем (алт. тел. саг. а г у *g y* молочно-хлебное вино, водка).

Квас—по чувашски—йӳҫӗ; другое название, наиболее употребляемое, как у русских, к в а с (соотв. латинск *càseus* сыр, праар, *chăsi*—простокваша). Квас употребляют и как напиток, и как жидкое блюдо: в конце зимы и в начале весны квас с накрошенным в него хлебом служит одним из очень распространенных кушаний у чуваш, особенно у бедняков. Летом квас употребляют с черным хлебом и зеленым луком.

Квас готовится в небольших количествах: экономят солод для приготовления пива.

Из многих способов приготовления кваса для примера приведем следующий: 10 ф. ржаного солоду, 3 ф. ржаной муки, 10 ф. ячменного солода всыпают в кадку, заливают кипяченой водой, тщательно перемешивают (лăкаса хураççӗ); затем берут большой чугун и перекладывают сюда из кадки тесто (салат пăтти).

Чугун ставят в истопленную печь (кăвас пӗҫерме). Одновременно в котле над горном кипятят ведра 2 воды. Вынув из печи готовое тесто, перекладывают его в посуды, с отверстием в дне. Внизу посуду выкладывают соломой, ставят ее на желопатое корытце; наливают на тесто вскипяченую воду. Сусло стекает часа 2. Суслу дают как следует остыть; если перелить в теплом виде в квашню, квас получается „не вкусный“ (кăвас ҫӗресне вӗриллех йарсан ытла уҫă — тутлă мар пулаҫ.—Д. Чинеры, Марпосадск. района, ЧАССР.). В квашне сусло должно провести одну ночь (пӗр çӗр анҫах лараҫ). Утром переливают в другую посуду, так как в квашне сусло может перекиснуть (йӳҫсе çиме тутлăмарланса лараҫ).

Чай—ҫей, употребляют закамские и сибирские чуваши. У чуваш междуречья Свияги и Суры самовары насчитываются единицами: 5—10 штук на деревню. Самовар ставят, когда надо согреться (напр., зимой после работы на дворе, когда нечего завтракать или ужинать). Более или менее постоянное чаепитие замечается среди Чистопольск., Стерлитамакских чуваш.

Фамильный чай чуваши почти не употребляют; кирпичный употребляют очень редко. Заваривают липовый цвет, сушеную морковь, свеклу, тысячелистник (*Achillea millefolia L.*), цикорий (*Cichorium intybus L.*), донник (*Melilotus officinalis Desr.*), поджаренную рожь, сушеную черемуху (ягоды и кору черемухи особенно при боли в желудке), сушеную малину, смородину, крыжовник, сушеные яблоки.

Кофе—коххи, употребляют редко; покупают дешевый сорт.

О какао чуваши узнали во время работы АРА в недавний (1921—1922 гг.) голод. Однако с удовольствием выменивали его на хлеб, если для этого представлялась хотя бы какая-нибудь возможность.

Приведенный перечень видов чувашской пищи дает основание относить чувашское питание к скудным даже в отношении углеводов; чувашин питается значительно хуже вотяка, горного марийца и не может быть сравниваем с татарином или русским.

Белки и жиры перепадают в желудок чувашина, главным образом, во времена праздничные: во дни поминовений усопших (в сентябре—октябре), жертвоприношений (октябрь—ноябрь), в святки (сурăх-ури), масляницу (çăварни), „великий день" (мăн-кун), в дни весенних праздников (ака-пăтти), и в страду (конец июня—июль).

Бедняки отличаются от средняков тем, что у последних сроки употребления мясных и молочных видов пищи в перечисленные времена продолжительнее и самые виды пищи содержат более мяса, масла и молока, чем у бедняков.

Повседневная пища чувашина сводится к хлебу и похлебке. У зажиточных хлеб лучше качеством, чем у бедняков, в похлебку запущено масло или кислое молоко, а иногда мясо.

Время принятия пищи в рабочую пору определяется следующим образом.

Когда „солнце поднимается выше дерева", „пора", говорят чуваши, „завтракать" (ирхи апат çиме). К этому времени в поле выходит хозяйка с каким-нибудь горячим кушанием. До обеда едят еще раз: это—ентри апаҫĕ (Андреев обед), около 10 часов утра. В Цив. у. 2-й завтрак приходится около 9 ч. утра; это время называют вырăсла апат тĕлĕ („время обеда „по-русски"). В полдень едят горячее: эта еда называется кăнтăрлахи апат (полуденный обед). Около 4—5 часов вечера садятся за каҫхи апат (вечерний обед—„поужин"). Тетюшск. чуваши этот обед называют „йавкай". Ужинают дома, поздно, по заходе солнца. Каҫхи апат (ужин) состоит из горячего кушания: свареного картофеля с пахтаньем или молоком; картофель едят также с огурцами, иногда, вместо картофеля, появляется на столе кисель с пахтаньем или молоком, каша с маслом или молоком. У состоятельных появляется каша с мясом или лапша с мясом. В промежутки между этими временами едят хлеб. Это называется „сеппер кăнтăрли" (д. Сесьмерь, Чувашско-Сорм в.. Ядринского у.). Дети принимают пищу чаще, чем взрослые: вне установленного времени, им дают хлеб с картофелем, с огурцами, лепешки.

В нерабочую пору едят реже; завтракают, обедают и ужинают. На обед подают что-либо горячее (вĕри апат), на завтрак и ужин холодное—хлеб с пахтаньем и т. п. (сивĕ апат).

Бедная питательными элементами пища чувашина заключает в себе богатый материал для историка культуры. Здесь он найдет элементы всех этапов культуры, от самой низшей до самой высшей ступени культуры.

Кашица или похлебка с истолченными или крупномолотыми зернами в моменты отсутствия муки в хозяйстве—это древнейший и наиболее примитивный способ приготовления хлеба. Пресные хлебные лепешки, приготовляемые, по неимению муки для хлебов, дают нам представление о дальнейшем шаге в технике хлебоизготовления. Верхом техники хлебоизготвления является приготовление хлеба из квашеного теста; этот вид культуры у чуваш существует с давних времен.

Совершенно неожиданно для себя, этнолог открывает полнейшее сходство чувашского медового вина, березового вина и сыты (шербет) с болгарским (X в.).

История культуры легко может заметить те влиян ия, которые испытывал чувашин, создавая тот или иной вид питания.

Чувашский „кулаç“ (калач), „кĕлентĕр“ (клендель), ӳей (чай), несомненно, русского происхождения, чувашский кумыс — башкирского, конина-татарского происхождения; но, перенимая от соседей, чувашин и сам не оставался у них в долгу: уйран (пахтанье) пердал башкирам и марийцам, чувашскую яшку, ӳăкăт (сыр), шăрттан (колбасу) некоторым русским соседям. Немало у чуваш заимствовали финские племена: мари, вотяки, пермяки; к чувашским заимствованиям относятся, например, марийское: когольы̆ (пирог). эгэрчы̆ (лепешка), пӧремеч ватрушка), немыр (каш), тубуртыш (сыр) и др.

Экономист найдет в пищевом довольствии чувашина полнейшее отражение его экономики и безусловно одобрит чувашина за (уменье „по одежке пртоягивать ножки“, за стремление жить сообразно с доходом, не выходя из рамок собственного бюджета, и никому не одолжаясь.

ДОБАВЛЕНИЯ И ИСПРАВЛЕНИЯ

Настоящий труд озаглавлен «Краткий курс этнографии чуваш» по следующим основаниям: в нем очень сжато изложены § I, II, III, IV, V, VI, X, так как по затронутым здесь вопросам можно найти кое-что в современной краеведческой литературе, но вопросы о занятиях чуваш, о технике, о пище требуют и определенной постановки и более или менее детальной разработки, почему они изложены более подробно, чем все остальные; однако и здесь, как и везде вообще, совершенно выброшены этнографические параллели, так как они сильно увеличили бы об'ем книги, для чего совершенно не было фактической возможности.

К § I. Один московский ученый занялся изучением существующих в международной литературе определений этнографии и насчитал их всего до 30.

Более полное определение этнографии чуваш мной дано в докладе на I-ом Всечувашском Краеведческом С'езде (15—21 июня 1928 г. в г. Чебоксарах ЧАССР). Тезисы доклада напечатаны в книге „Первый Всечувашский краеведческий С'езд," Издание Общ. изуч. чувашского края. Чебоксары ЧАССР. 1929 г., стр. 69)

К § II. Некоторые дополнения сюда вносят тезисы моего доклада на I-м С'езде (см. назв. книгу, стр. 69—71).

К § III. Этнографическая литература о чувашах изложена более подробно в моем докладе на Всечувашском С'езде, который напечатан в трудах с'езда под заглавием: „Краткий обзор работ по этнографии чуваш" (См. „I й Всечув. С'езд". Чебокс. 1929 г., стр. 119—129).

В последнее время появилась прекрасная программа для собирания материалов по фольклору проф. М. А. Васильева под заглавием: М. А. Васильев. Программа для собирания русского фольклора. Казань. 1929. Изд. Общ. Арх. Ист. Этн. при Каз. Унив. в 16 д. л. 42 стр., ц. 40 к.; программа строго выдержана в методологическом отношении и находится в полном соответствии с современными научными требованиями от исследователя—фольклориста. Правда, она касается русского фольклора, но это нисколько не мешает ей быть надежным руководством и по собиранию чувашского фольклора.

К § IV. В Чувашреспублике ведутся беспрерывные работы по изучению Чувашского края. Научное хозяйственное планирование этой работы составляет одну из важнейших задач **Совета Науки и культуры,** учрежденного при СНК ЧАССР.

Член этого Совета И. К. Илларионов напечатал книгу под заглавием: „Геологическое исследование фосфоритных залежей на Ирар-Ишакских горах в юго-восточной части Ядринского уезда ЧАССР. Издание Госплана ЧАССР. Чебоксары. 1928. 8°. 56 стр. К книге приложены: 1) карта маршрутов и обнажений в районах Норус. и др. вол., 2) Схематическая карта расположения шурфов, 3) Схематический разрез через Ишакскую гору и 4) Геологическая карта Ирар-Ишакских гор.

Для постоянного отражения существующих в крае научных достижений создан специальный журнал „Чувашское хозяйство". Журнал хозяйств. и соц.-культ.. строительства. Издание Госплана ЧАССР. Чебоксары ЧАССР. Вышло 2 книжи, № 1—2 в 1927 г., № 3—4. в 1928 году.

К § V. Древнейшую эпоху чувашской истории изучает М. П. Петров, революционный период—Д. П. Петров, д-р А. Д. Краснов, Алентей и другие.

Живы по изложению и остроумны по аргументации работы Петрова М. П.—**на русском языке** „О происхождении чуваш". Чебоксары, 1925. 8°. 62 стр., **на чувашском яз.** „Ҫăваш историйĕ çинҫен" кĕскен каласа кăтартни. Малтанхи пайĕ. Тĕп историйĕн йĕрĕсем. Шупашкар. 1928. 8°. 121 стр.+12 стр.—на русском языке основных положений, изложенных в книге на чувашском яз.

Цифра 1.223. 763 об. п. для чуваш, по мнению а в т о р а, более соответствует действительности, чем цифра Ц. С. У. в 1. 117. 400 об. п. (см. в книге: „Всесоюзная перепись населения 17 декабря 1926 г. Краткие сводки. Выпуск IV. Народность и родной язык населения СССР. Издание ЦСУ СССР. Москва. 1928. Стр. X. XVI—XVII, 14)

Основания: во время переписи немало чуваш называло себя русскими, татарами, башкирами, тептярами, почему и счетчиками были записаны в эти национальные группы.

К § 6. Доктор В. Ф. Анисов нашел у чуваш средний рост 165 см. Не считая ростового показателя отражением культурно-санитарной обстановки жизни народа, д-р Анисов, как и д-р Евдокимов, наиболее показательным считает вес чуваш. Средний вес у призывников чуваш им найден 56 килограмм, у рус. 60,9, у мордвы 59,9, у татар 58,0. Доктор В. Ф. Анисов замечает: „Недостаточное питание—главная причина недостаточности в весе; достаточно чувашину попасть в благоприятные условия существования, как он быстро выправляет баланс своего питания. Сопостовление весовых показателей детей школы-коммуны с весовыми показателями немецких детей показывает, что чувашские дети в среднем имеют вес больший, нежели немецкие дети" (I Всечув. С'езд. Чебокс. 1929, стр. 35).

К примечанию на стр. 27. По имеющимся у меня сведениям антрополог Б.Н. Вишневский результаты своих изысканий напечатал в одном из Ленинградских научных изданий, часть—в немецк. журале и часть—в украинск. журнале. Более точными сведениями в настоящий момент не располагаю.

К стр. 30. По данным на 1-ое ноября 1928 года чуваш в ВУЗ'ах училось: в индустриально-технических 104 человека (в том числе женшин 12,5%), в сельско-хозяйственных 235 (% ж.—6,4), в педагогических — 196 (% ж. 24.0), медицинских — 79 (% ж. 40,5), в экономических — 88 (% ж. 10,2), в художественных — 3, а всего 705 чел.; на рабфаках — дневных 370 чел. (в том числе женщин 14,9%), на вечерних 26 чел. (% ж. 7,7); в Техникумах: индустр. — технич. — 5 чел. (% ж. 60,0), с. — хоз — 96 (% ж. 16,7), педагогич. — 246 чел. (% ж. 28,0), медицинск — 13 (% ж. 76,9), эконом. — 7, худож. 2 (% ж. 100); в Профшколах: индустр.-технич. — 12 чел (% ж. 8,3), с.-хоз. 4 (% ж. 25), худож.— 16 (% ж. 37,5), фабр. завод. 3 (% ж. 66,7), в учебных мастерских — 17 (% ж. 70,6).

Социальный и партийный состав этих чуваш был такой. На 100 уч. чуваш среди мужчин было: рабочих 6,4, батраков—3,7, крестьян—77,7; членов и кандид. ВКП(б)—21,2, ВЛКСМ—43,8; среди женщин—рабочих 4,2, батраков—2,2, крестьян—68,9, членов и кандидатов ВКП(б) 8,0, ВЛКСМ—48,7. (См. материалы по статистике профессионально-технического образования. Выпуск III. Нацмены в учебных заведениях профобра.

Наркомпрос РСФСР. Государственное издательство. Москва. 1929 г. 16 д.л. Стр. 5, 10, 16, 38).

Количество учащихся чуваш в общеобразовательной школе по переписи 1926 г. было: в школах соц. воспитания 76114, в школах и группах I ступени 73753; на 1000 душ населения приходилось учащихся 7,7 (Народное Просвещение в СССР. I. Предварительные итоги переписи 15 декабря 1927 года. II. Данные текущей статистики 1927—28 учебного года. Издание ЦСУ СССР. Москва. 1929, стр. 192).

К § 7, к стр. 50—52. План построек и процесс развития народного заселения у чуваш изучен ученым архитектором В. В. Егеревым. Им проанализировано около 1000 планов рус., татарск. и чувашских селений, снятых для перепланировочных работ в 1870 и 1880 годах. Корректируя их личными наблюдениями, В. В. Егерев произвел разыскания самобытных черт в расселении народностей, населяющих Казанский край.

В отличие от русских селений, для чувашских селений В. В. Е. отмечает отличительные признаки: изломанность линий, ступенчатообразные очертания и изобилие уступов. Это признаки явились, как результат влияния родового быта на расселение чуваш. Самобытные виды чувашского расселения таят в себе элементы былого кочевого устройства становищ. К элементам кочевья относятся круговое заселение, стремление селится по замкнутой кривой, включающей в себя отдельное гнездо селения.

Земледельческий быт, постепенно, вытеснял старые навыки кочевого быта. „Чувашин—земледец уже не мог обойтись без земельного участка при своем жилище, и это обстоятелство связало ему свободу маневрирования в постановке жилища, потому что приходилось заботиться о расположении не одного только дома, а уже целой усадьбы. В процессе длительных приспособлений и видоизменений мы получили ряд своеобразных приемов в планировке чувашских селений, часто не лишенных архитектурных эффектов, которые не потеряли своей свежести даже и в наше время. Оперирование земельными участками при выполнении родовых семейственных правил, унаследованных от отцов и дедов, привело к тому, что установившийся типичный план чувашского селения обусловливается характерными ломанными линиями, которые при всевозможных сочетаниях между собой дают в отграниченных земельных площадях ряд выступов и впадин.“

Из деталей к этим общим положениям работы В.В.Е. должны быть отмечены следующие.

Если селятся 2 родственника, которые находятся в одной степени родства, то их избы ставятся одинаково по лицевой линии усадьбы. Для младшего члена семьи вновь возводимая изба никогда не ставится по передней усадебной линии, наравне с избой родоначальника, но обязательно оставляется вглубь усадьбы так, чтобы изба старшего получалась впереди всей групповой застройки. Такой расстановкой на участке изб как бы подчеркивается полная зависимость, бесспорная подчиненность и признаваемое главенство родоначальника.

Участок другого члена семьи примыкает к другой боковой границе усадьбы родоначальника. Пример такого расселения дают планы Сорм-Хири д. Караевой, б. Ядринск. у. Кюль-Сирмы с. б. Шатьмы, Передние Траки, Мун-Ял, Ванюш-Кассы.

Члены семьи, поселяемые впереди родовой усадьбы, обязаны расположением своей усадьбы и постройками на ней показать особое

внимание и подчиненность старшему над собой (Сятра-Кассы, Анат-Кассы).

Такое стремление к сохранению параллельности между фасадными линиями нередко ведет к нарушению правильного очертания земельных участков, придавая им вид неправильного четыреугольника (Верхние Хыр-Касы, Анат-Касы, Сорм-Хири, Яманак, Пизип).

Чуваши проявляют особую склонность образовывать тупики. „Стоит наметиться правильному проезду между рядами усадеб, как в скором времени один из обитателей селения поперек такого проезда ставит свою усадьбу; образуется слепой конец (околодки—Яманак, Усландырь, Сятра-Касы, Кив-Серт).

Излюбленные места чувашских селений—вершины оврагов с ключами, дающими начало какому-нибудь водному потоку (Большие Милюши, с. Малое Яушево и др.).

План чувашского селения в законченном виде представляет правильную замкнутую цепь усадеб, опоясывающего внутреннее пространство, а это пространство заполнено соединенными в группу земельными участками. Налицо—характерное гнездовое заселение, из которых собственно и состоит чувашское селение. Типичными чувашскими селениями с гнездами и проходами между ними являются Анат-Кассы б. Ядринск. у. Сятра Касы, д. Янишева.

Улица у чуваш никогда не прорезает гнезд, а постоянно проходит сбоку гнездового заселения.

„Наличие в селениях улиц и проходов неизбежно вызывает хотя бы, прежде всего, в целях простого удобства передвижения, придание, им местами закругленных очертаний. Сочетание требования криволинейности в построении улицы при прямых усадебных границах дает еще одно показательное решение в планировке селений. Здесь у чуваш определенно выявляются перевес на сохранении прямоугольного очертания земельных участков и криволинейность улицы образуется ступенчатой постановкой усадеб. Нельзя отказать чувашам в оргинальности, смелости и красоте построения закругления — прием задолго предвосхищенный ими у современных архитекторов планировщиков (Ст. Питишь, Ванюш-Касы, Синь-Алдыш-Кибяк, Авдан-Кассы, быв. Ядринск. у.) (см. в журнале „Вестник Научного Общества Татароведения". Казань. 1928. № 8. Статью В. В. Егерева—Самобытное расселение народностей Казанского края, стр. 55—98. Здесь автором дан лишь конспект той работы, какая у него имеется в рукописи. Множество снимков с планов чуваш. селений, оригинальность построения, новизна источника и выводов, как в целом, так и в деталях, все это заставляет пожелать скорейшего выхода в свет его книги о самобытном расселении чуваш района б. Казанской губ.).

К § 8. К 60 стр. В «Канаше» (напр., 1929 г., 17 Января, № 12 и др.) в «Пирĕн Йал» (напр., 1929 г., янв. 11, № 2 и др.) то один крестьянин, то другой поднимает голос за улучшение птицеводства, за образование артелей по птицеводству; на конкретных примерах применения научной агрономии к этой отрасли хозяйства корреспонденты стараются показать, как выгодно и важно спешить с переходом от примитивных форм ведения этой отрасли хозяйства к улучшенным формам, рекомендуемым научной агрономией. Вызов с мест не остается без внимания. По сообщениям из разных районов (в отделе мелких известий и заметок), нередко можно читать, кто из хозяев и в каком размере улучшил свое птицеводство.

К стр. 75. Чувашская соха имеет свои разновидности. Соха чувашина б. Козьмодемьянск. у. несколько разнится от сохи чувашина села Большого Яушева, б. Ядринского у. Чувашин Закамья свою соху видоизменил соответственно местным условиям разработки почвы. Поэтому некоторое разнобразие сохи у чуваш, обилие языковых и фольклорных элементов, связанных с сохой, устойчивость бытования дают ей право на выделение в самостоятельную тему для исследования.

По мнению автора, соха должна быть изучена в следующих направлениях: виды сохи, история сохи, география видов сохи.

Такая работа проделана в отношении русской сохи и немецкого плуга.

Исследователь чувашской сохи может взять себе в качестве руководств в своей работе труд проф. Д. К. Зеленина—Русская соха, ее история и виды. Вятка. 1908. 8° 189—IV чертежи (очень ценное приложение) и работу немецкого ученого Рау (*Qeschichte des Pfluges*).

К стр. 81. Ежегодное увеличение едоков и отсутствие для новых членов семьи земельной площади заставляет чувашина думать о мерах к увеличению урожая. „Сам 4, сам 5“ дают только голодную норму питания существующим членам семьи; отсюда нечего выделить новым едокам. Поэтому вполне понятны те восторги, какие обычны для хозяев, получающих от земли большие урожаи.

Крестьянин П. Петров в газете «Канаш» (1929 г. 12 февраля № 29) пишет на чувашском яз. следующее.

„У меня есть очень плохой участок в 600 кв. саж. На нем хлеб родится в редкие годы. Поэтому я произвел опыт. Чтобы опыт был заметным, я попросил дядю Никифорана его участке, смежном с моим, и так же 600 кв. саж., посеять по старому способу. Он согласился. Весной 1927 г., по окончании сева яровых хлебов, 5 июня, в облачный день, на 400 кв. саж., в один день я свез 400 п. навозу. На 200 кв. саж. своего участка навоза не возил. В тот же день, разбросал навоз, ночью весь участок в 600 кв. саж. вспахал двухлемешным плугом, на глубину 4 вершков.

После дождя 5 июля верхний слой стал корковатым. Поэтому взборонил 2—жды.

Дядя Никифор возил своих 800 п. навоза целую неделю; целые сутки навоз оставался не запаханным.

13 авг. я сборонил еще раз. 25 авг. разбросным способом посеял 2 п. 30 ф. шведской ржи. Вспахал на глубину 2 верш. Озимь получилась хорошая.

Весной, когда снег стаял, увидавшие первыми мой участок соседи на сходе мне говорят. „У тебя на участке озимь, сказать нельзя, хороша (калама çук аван). У других погибла. Тебе должно быть помогли черти за то, что не веришь в бога...“ Сами смеются. Как только кончилась сходка, побежал на участок. Великолепно. Озимь превосходная. У людей не такая: плохая: Да и высота на четверть больше, чем у людей. Очень густая.

Урожай получился такой: на 400 кв. саж. $4^1/_2$ телеги, на 200 кв. саж. 2 телеги, всего $6^1/_2$ телег. Из телеги получилось всего 8 п. ржи. Таким образом, это на десятину выходит 180 п.

У дяди Никифора получилось лишь 3 телеги, у соседей—$1^1/_2$—2 телеги.

И сказал я: „Да здравствует ранний пар“.

К 82 стр. В газете „Канаш" (1929 г. 29 января №19) под заглавием „Çĕнелекен йал" (обновляющаяся деревня) помещено сообщение о переходе д. Вăрман-кас Тăрăн на 4-х полье.

Такие сообщения появляются и с других мест.

К 97 и 98 стр. Контрактация посевов льна проведена в Ядринском районе на площади в 150 гектаров, в Вурнарском—1000 га., в Татаркасин.—125га., в Красно-Четаевском—100га. Контрактация картофеля, по сообщениям с мест, проводится в Марпосадском и Ядринском районах.

К 111—117 стр. В пределах Чувашреспублики обследование 1925 г. зафиксировало до 80 различных промыслов; из них 45% представлены единицами. Промысловость Чувашресп. превышает среднюю промысловость Волжско-Камского района на 14 чел. на 10.000 жителей и равняется 319 ч.. По данным обследования 1925 г. в ЧАССР было кустарей и ремесленников 23506 чел. 1-ое место принадлежит Чеб. уезду,—здесь было в деревнях 11034 куст., далее следуют: Ядринск. 4362 куст., Цив. у.—3381, Батыр.—2426, Алат.—1738. На 10.000 населения приходится кустарей в Алат. у.—174 ч., Батыр.—166, Цив.—199 ч., Чебокс. уезд.—606 ч., Ядринск.—187, а в среднем по республике, на 100 хозяйств 12,9 кустарей (Алат.—9, Бат.—7,9, Цив.—8, Чебокс.—28,9, Ядр.—9,1) Подробное описание со стат. данными см. в книге: „Кустарно-ремесленная промышленность Чуваш. Автон. Сов. Соц. Республики в 1925 г. Чуваш. Стат. Управление. Чебоксары. 1927.8°. 187 стр.; Ульев А. П. Леса государств. значения Чувашск. республики,как источник сырья для дерево-обрабатывающей промышленности. Изд. Госплана ЧАССР. 1928. Стр. 50).

К § 10. К стр. 171—180. Две жещины—этнографы Н. И. Гагенторн и Т. М. Акимова в настоящее время закончили свои работы по исследованию жен. рубашки у чуваш. Н. И Г. занималась изучением женской рубашки в пределах Чувашской Республики, Т. М. А.—в пределах Саратовской губ. Выводы Н. И. Г. мне не известны, так как не имею под руками ее работы, напечатанной в II т. „Сообщений Акад. Ист. Матер. Культуры. Т. М. Акимова делает следующие выводы:

1) Финская в основе женская рубашка чуваш на Саратовской почве пережила большие изменения.

2) Первоначально белая, холстовая, украшенная по швам, по рукаву и на груди в виде 4 розеток (кĕскелĕ кĕпе), 3) Она, с появлением доступного чувашам кумача, украшается кумачевыми нашивками, которые, в некоторых случах, увеличиваются до того, что покрывают рубашку почти на половину (çавăрнă кĕпе).

4) Мода на кумач сменяется модой на другие фабричные ткани—ситец, сатин, кашемир. В новой рубашке (пӳштер кĕпе) целые части ее делаются из покупной материи. Меняется частично покрой ее, меняются и вышивки.

5) Не все группы Саратовских чуваш одинаково переживали изменения в костюме. Одиноко стоящие с. Казанла и с. Калмантай давно перешли к костюмам русским и последние по моде рубашки там почти не бытовали. В группе сел б. Хвалынского уезда особенно привились (çавăрнă кĕпе). С модой на кумач (которая переживалась вместе с мордвой) последная по моде пӳштер кĕпе особенное распространение получила у чуваш Петровского у. и только в самой большой группе сел. Кузн. у. одинаково бытовали все типы рубашек.

6 Указанные группирования Саратовск. чуваш не нарушают большой общности их в целом, чем они и отличаются от чуваш Чувашресп., костюм которых в настоящее время отличается большой пестротой.

7 Ближе всего по старинной рубашке Сарат. чуваши стоят к группе чуваш анат-йенӗи—средне-низовых, но, можно думать, что прежде эта общность была у них одинакова и с чувашами анатри, которые впоследствии свои костюмы стали изменять.

8 В то время, как старинная рубашка кӗскелӗ кӗпе Сарат. чуваш сближает их с некоторыми группами Чувашреспублики, рубашки новые—çавӑрнӑ кӗпе и пӳштер кӗпе дают возможность сближать Сарат. чуваш с чувашами Сызранск и заволжскими. (Труды Нижне-Волжского научного общества краеведения. Вып. 35, ч. 5. Этнографическая секция. Изд. Н. В. обл. н. Общества Краеведения. Саратов. 1928 г. Стр. 25—39 Акимова Т. М.—Эволюция женского костюма у Саратовских чуваш).

ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ.

Напечатано: Страницы	Строки сверху		Следует читать:
13	24	нраву	праву
16	18	воощe	вообще
17	27	Петрумисского	Пихтулинского
18	41	на одно	не одно
18	51	ботаннке	ботанике
35	43	*perttilline*	*pirtillinen*
35	45	млрийское	марийское
		венское	Вепсское
	46	титовское	литовское
40	16	всюду	
51	51	*burch*	*durch*
53	6	водилась	водилось
54	9	шкура	шкуры
63	1	крытых	врытых
64	50	*Sahren*	*Iahren*
68	43	песчанные	песчаные
70	34	хӗрлӗ çыр торӑ	хӗрлӗ çыр
116	51	*übuersetzung*	*übersetzung*
116	39	ввоззрениям	воззрениям
118	39	к какой то связи	в какой то связи с
119	45	не прията	не принято
122	4	очень различным	различны
153	2	петеклу	петелку
154	31	нак	как
155		*cechinospermnm*	*Echinospermum Lappula Lehm.*
168	20	высшитый	вышитый
168	51	эти	1) Эти
168	52	один	2) Один
191	37	фигурирует	фигурируют
191	39	нап.,	напр.,

ОГЛАВЛЕНИЕ.

		Стр.
		3
От автора		5—6
§ I.	Понятие об этнографии	6—11
§ II.	Этнография в чувашской школе	11—14
§ III.	Этнографическая наука о чувашах встарь и теперь, в связи с общими достижениями по этнографии	15—18
§ IV	Естественно-исторический очерк чувашского края	18—24
§ V.	Чувашские местожительства прежде и теперь	25—30
§ VI.	Физический и психический тип чувашина	30—52
§ VII.	Жилища и постройки	52—117
§ VIII.	Занятия чуваш (Охота 52—55. Рыболовство 55—56. Скотоводство 56—59. Птицеводство 59—60. Пчеловодство 60—63. Огородничество 64—65. Садоводство 65—68. Древонасаждение 68—70. Земледелие 70—111. ПОДСОБНЫЕ ЗАНЯТИЯ: Лесная промышленность 111—113. Ремесленная промышленность 113—116. Торговля 116. Отхожие промыслы 116. Бурлачество 116—117).	117—163
§ IX.	Техника (Добывание огня 117—121. Обработка минеральн. веществ 121—125. Обработка животных веществ 125—130. Обработка дерева 130—143. Обработка волокнистых веществ 143—156. Приготовление спиртных напитков 156—162. Добывание смолы и сидка дегтя 162. Добывание масла 162—163)	163—187
§ X.	Одежда чуваш	187—217
§ XI.	Пища (Пища животного происхождения 188—189. Пища растительного происхождения 189—191. Приправы и напитки 191—192. Приготовление из муки 192—205. Приготовления из муки для жидких кушаний 205—206. Приготовления из крупы 206—208. Приготовления из молока 208—209. Приготовления из яиц 209—210. Приготовления из мяса и крови 210—211. Жидкие блюда 211. Напитки 211—215. Общие замечания относительно стола чувашина 216—217).	217—222
Дополнения и исправления		223
Опечатки		